KCO273, KCO274

INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES



KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com or by mail using the attached Product Registration Card.





Join us in the kitchen at **www.kitchenaid.com.**
Scan with your mobile device for recipes, tips, and more.

USA: 1.800.541.6390
Canada: 1.800.807.6777

KitchenAid.com
KitchenAid.ca

English

TABLE OF CONTENTS

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Countertop Oven. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Countertop Oven, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register online at www.kitchenaid.com. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. The completion and submission of product registration information is not required to obtain your product warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number ______________________________

Serial Number ______________________________

Date Purchased ______________________________

Store Name ______________________________

COUNTERTOP OVEN SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:



You can be killed or seriously injured if you don’t immediately follow instructions.



You can be killed or seriously injured if you don’t follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or any parts of the oven in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Use extreme caution when removing broiler pan tray or disposing of hot grease.
12. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a Countertop Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
13. A fire may occur if Countertop Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
14. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
15. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass.
16. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
17. Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, or anything similar.
18. Do not cover crumb drawer or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven. Foil is permitted in the multipurpose pan to catch grease.
19. To disconnect, turn oven off by pressing Start/Cancel button, then remove plug from wall outlet.
20. Do not use outdoors.
21. Do not use appliance for other than intended use.
22. This product is designed for household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements





Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Voltage: 120 VAC
Frequency: 60 Hz
Wattage: 1800 Watts

NOTE: This countertop oven has a 3 prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or technician install an outlet near the appliance.

A short power supply cord (or detachable power supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer detachable power supply cords or extension cords are available and may be used if attention is exercised in their use.

If a longer detachable power supply cord or extension cord is used:

- The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

PARTS AND FEATURES

Parts and accessories

Cool down surface for removable cooling rack

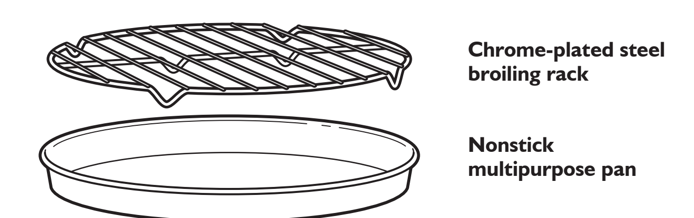
Chrome-plated steel oven and cooling rack

High-contrast LCD display

Controls

Built-in lifting handles (not shown)

Removable crumb tray (not shown)



PARTS AND FEATURES

Control panel features

Temperature
Adjustable in 5° Fahrenheit or Celsius* increments in most cooking modes.

Time
Adjustable in 1 minute increments in most cooking modes.

Cooking mode selector

Temperature/Time control knob (press to select)

Convection button
The convection fan circulates air faster and more evenly, for better surface browning and crisping.

Frozen button

Start/Cancel button

* Hold convection button and frozen button down at the same time to change temperature to Celsius mode.

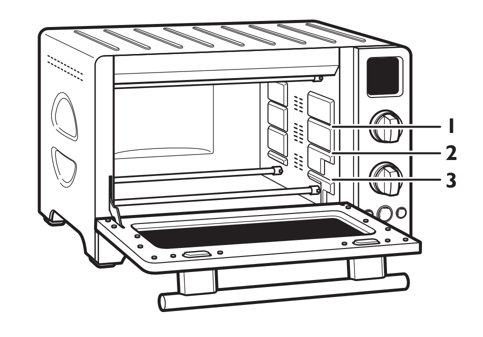
Selecting rack positions

Follow these guidelines to position rack:

1 (Top)
Use for broiling most meats.

2 (Middle)
Optimal for most baking and cooking operations, including pizza, reheating, general cooking, and convection baking. Must use this setting for toast. Suitable for broiling some taller items.

3 (Bottom)
The bottom rack leaves plenty of height for cooking taller items. Use this position for Asado Roast mode, and for reheating and warming.



COOKING MODES GUIDE

Your Countertop Oven features 9 cooking modes specially designed for a variety of cooking tasks. Each uses the KitchenAid® Even-Heat™ system to control a combination of elements, applying heat where it's needed for optimal results. Memory settings allow you to customize the time and temperature in each mode to fit your specific needs. The Countertop Oven will remember all your settings for the next use (until unplugged). The additional Convection and Frozen functions (available on certain cooking modes) allow you to take countertop cooking to a whole new level.

Refer to the quick guide below for Cooking Mode options, or see detailed explanations and tips for each cooking mode on the following pages.

COOKING MODES

Preheat is not required for Keep Warm, Reheat, Broil modes.

Cooking Mode	Rack Position	Preset Temp in °F (°C)	Temp Range in °F (°C)	Preset Time (in minutes)	Convection Avail.?
Bake	2 or 3	350°F (177°C)	150–450°F (66–232°C)	30	Yes
Asado Roast Stage 1 Stage 2	 3 3	 450°F (232°C) 325°F (163°C)	 450 °F (232°C) 150–450°F (66–232°C)	 10 45	 Auto N/A
Broil*	1 or 2	450°F (232°C)	350°F (177°C) or 450°F (232°C)	8	Yes
Keep Warm	2 or 3	170°F (77°C)	150–200°F (66–93°C)	60	N/A
Reheat	2 or 3	300°F (149°C)	150–450°F (66–232°C)	15	Auto
Cookie	1	375°F (190°C)	150–450°F (66–232°C)	10	Yes**
Pizza***	1 or 2	400°F (204°C)	150–450°F (66–232°C)	17	Yes

* Broil mode allows selection between 350°F (177°C) and 450°F (232°C) options only.

** When using Convection with Cookie mode, cooking temperature is automatically adjusted by 25°F.

*** Pizza mode includes a 30 second Broil time at the end of the cooking cycle to brown cheese.

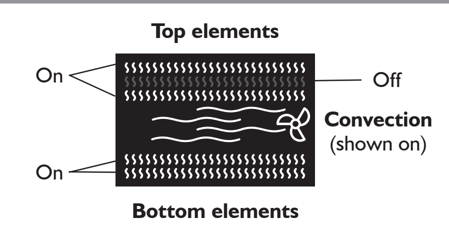
TOAST AND BAGEL MODES

Preheat is not required for Toast or Bagel modes.

Cooking Mode	Rack Pos.	Preset Shade	Shade range (light to dark)	Preset Slices	Range (Number of Slices)
Toast	2	4	1–8	2	1–6
Bagel	2	4	1–8	2	1–6

What is Even-Heat™ technology?

KitchenAid's Even-Heat™ system helps provide consistent cooking results, without cold spots or overcooking. By cycling different heating elements on and off, and using certain elements for only part of the cooking cycle, Even-Heat™ allows tender, juicy roasts or pizzas with deliciously browned cheese—automatically.

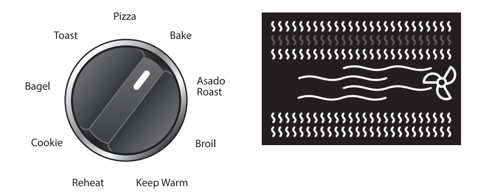


Bake

In Bake mode, the Even-Heat™ system distributes power to the top and bottom heating elements to maintain the desired oven temperature. The top center element will be off.

Bake mode tip

- Food may finish cooking up to 30% faster when using Convection mode. Check baked goods such as cakes, muffins, and pastries before the expected finish time to avoid over-cooking.



NOTE: For temperature and time settings and options in Bake mode, see the "Cooking modes" chart.

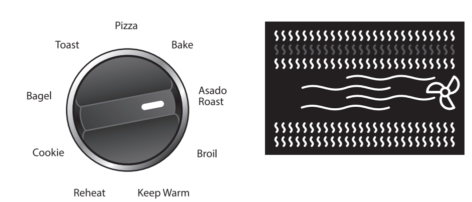
Asado Roast

The Asado Roast mode uses staged cooking to allow larger items like whole chickens or pork roasts to develop a crispy crust while slowly cooking the interior. The Even-Heat™ system distributes power to the top and bottom heating elements to maintain the desired oven temperature. The convection fan will operate in the first stage to assist with crisping the roast exterior, and will then turn off to prevent over-drying.

Temperature & time information

In Asado Roast mode, the time and temperature is set in 2 stages.

Stage 1 (Crisping) During Stage 1, the outer layer of your roast will crisp as the interior begins to warm. The convection fan will default to ON to assist with crisping the roast exterior, but may be turned off, if desired. Smaller cuts of meat may require less crisping than larger roasts; please consult your recipe.



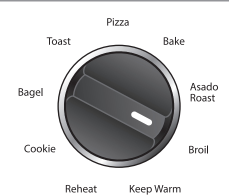
Stage 2 (Roasting) Temperature is reduced in Stage 2 to allow heat to slowly and evenly reach the center of your food until it arrives at the desired finish temperature. The convection fan will turn OFF to prevent overdrying the outside.

NOTE: For temperature and time settings and options in Asado Roast mode, see the "Cooking modes" chart.

Broil

Broiling uses direct radiant heat to cook food from above. The Even-Heat™ system will distribute power to all three top heating elements to deliver two levels of efficient broiling. The bottom elements will not be on.

Convection mode can be used with thin cuts of fish, eliminating the need for flipping.





Broil mode tips

- For best results, use the 12" (30 cm) multipurpose pan and rack. It is designed to drain juices and help avoid spatter and smoke.
- For proper draining, do not cover the rack with foil. Instead, the bottom of the multipurpose pan may be lined with aluminum foil for easier cleaning.
- Foods cooked under the broiler will burn very quickly if not monitored near the end of their cooking times.
- Pull oven rack out before turning or removing food. Use tongs to turn food to avoid the loss of juices. Very thin cuts of fish, poultry, or meat may not need to be turned.
- After broiling, remove the pan and food from the oven. Drippings will bake on the pan if left in the heated oven, making cleaning more difficult.

NOTE: For temperature and time settings and options in Broil mode, see the "Cooking modes" chart.

Keep Warm

In Keep Warm mode, the Even-Heat™ system distributes power to the top and bottom elements to keep food warm before serving.





Keep Warm Tips

- The preset temperature is 170°F, but you may wish to adjust this depending on the item being warmed.

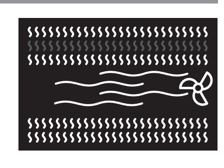
  IMPORTANT: Food must be at serving temperature before it is placed in the oven to keep warm.

NOTE: For temperature and time settings and options in Keep Warm mode, see the "Cooking modes" chart.

Reheat

The Even-Heat™ system distributes power to the top and bottom elements to bring food to serving temperature. (The top center element is off.)





Reheat mode tips

- The preset suggested temperature is 300°F, but you may need to adjust this depending on the item being reheated.
- Reheating too long may over-cook or dry out food.

NOTE: For temperature and time settings and options in Reheat mode, see the "Cooking modes" chart.

Cookie

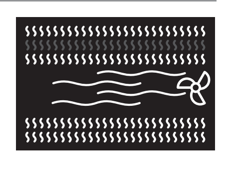
In Cookie mode, the Even-Heat™ system distributes power to the top and bottom heating elements to maintain the desired oven temperature. The top center element will be off.

When using Convection in Cookie mode, EasyConvect™ Conversion automatically reduces oven temperature by 25°F (14°C) to prevent overcooking.

Convection tips for Cookie mode

- Cookies will cook faster and more efficiently in Convection Mode because their surface area is relatively small.
- Keep heat loss to a minimum by opening the oven door only when necessary.





- Cookies may finish cooking up to 30% faster when using Convection Mode. Check cookies before the expected finish time to avoid overcooking.

NOTE: For temperature and time settings and options in Cookie mode, see the "Cooking modes" chart.

Pizza

In Pizza mode, the Even-Heat™ system distributes power to the top and bottom heating elements to maintain the desired oven temperature. The top center element is off until the end of this mode. The last stage of this mode will finish off the cheese by browning with high heat.

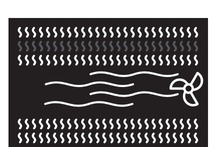
Frozen Mode

Pizza setting will default to frozen mode. You may use the Frozen button to provide extra time for frozen pizzas to cook, or deselect it when cooking freshly prepared pizzas.

Pizza mode tips

- For frozen pizzas, it is recommended to follow time and temperature directions included on the food packaging.
- Thin crust pizzas will cook faster and more efficiently in Convection Mode because their surface area is relatively small. Place thin crust pizzas directly on the oven rack for crispier crust. Please keep in mind that convection can speed up cooking time by up to 30%. You should check pizza often in the final minutes to ensure optimal results with this feature. Once you determine optimal time, reset your memory setting to the new desired time.





Cooking stage



Browning stage

- Thick crust, self-rising, or deep-dish pizzas will require longer cooking times. Use the 12" (30 cm) nonstick pan for fresh or deep-dish pizzas to maintain shape and keep sauce contained.
- Pizzas may need to be rotated during cooking to ensure even results.

NOTE: For temperature and time settings and options in Pizza mode, see the "Cooking modes" chart.

TOASTING MODES

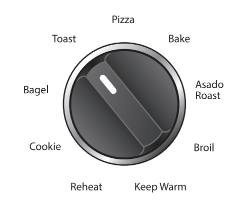
Toast

In Toast mode, the Even-Heat™ system distributes power between the top and bottom heating elements to deliver fast and even toasting.

Use the Toast mode for bread, toaster pastries, frozen waffles. If reheating pastries, use the Reheat function.

Toast mode tips

- Place bread directly on the middle position. It does not need to be flipped during the toasting cycle.
- Select the Frozen option to allow frozen bread or similar items extra time to thaw while cooking.





NOTE: For temperature and time settings and options in Toast mode, see the "Toast and bagel modes" chart.

Bagel

In Bagel mode, the Even-Heat™ system distributes power between the top and bottom heating elements to nicely brown the top of cut bagels while gently warming the outside.

Bagel mode tips

- Place bagels directly on the oven rack with the cut sides facing UP. Bagels do not need to be flipped during the Bagel cycle.
- Select the Frozen option to allow frozen bagels extra time to thaw while cooking.

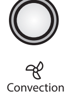




NOTE: For temperature and time settings and options in Bagel mode, see the "Toast and bagel modes" chart.

ADDITIONAL FUNCTIONS

Convection option



Convection cooking uses a fan to circulate air inside the oven to provide faster, more even cooking. The Convection option is available on most cooking modes. On Reheat and Stage 1 of Asado Roast, Convection will default to ON automatically. Convection is NOT available on Toasting modes.

When using Convection in Cookie mode, EasyConvect™ Conversion automatically reduces oven temperature by 25°F (14°C) to prevent overcooking.

Convection Mode Tips

- Thinner foods will cook faster and more efficiently in Convection Mode because their surface area is relatively small.
- Food may finish cooking up to 30% faster when using Convection Mode. Check baked goods such as cakes, muffins, and pastries before the expected finish time to avoid overcooking.
- Don't cover foods with lids or aluminum foil so that surface areas remain exposed to the circulating air, allowing browning and crisping.
- Use pans with lower sides to promote better airflow.

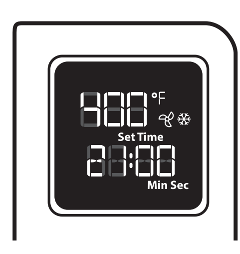
Frozen option

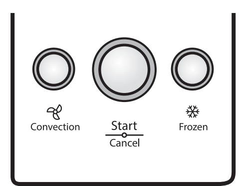


The Frozen option adds additional cycle time to the selected cooking mode to allow for thawing and proper cooking. The additional time varies depending on the selected cooking mode.

NOTE: The Frozen option is NOT available on Broil, Asado Roast, Reheat, or Keep Warm.

Changing between Fahrenheit and Celsius



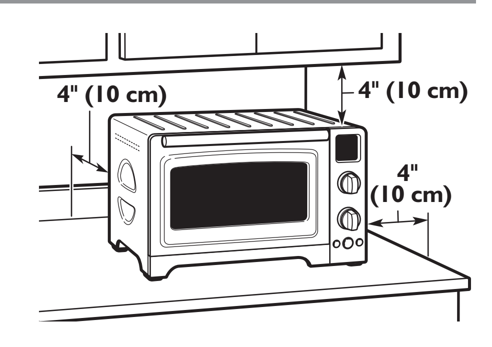


To change between degrees Fahrenheit and degrees Celsius, press and hold Convection and Frozen at the same time for about 3 seconds.

Before first use

1. Place the Countertop oven on a dry, flat, level surface such as a countertop or table.
2. Be sure the sides, back, and top of the oven are at least 4" (10 cm) away from any walls, cabinets, or objects on the counter or table.
3. Remove all accessories and wash in hot, sudsy water. Dry thoroughly before placing in the oven.
4. Remove all packaging materials and labels, if present.

NOTE: Upon first use, the oven may produce light smoke. This is normal.



Using the Countertop Oven

⚠WARNING



Electrical Shock Hazard

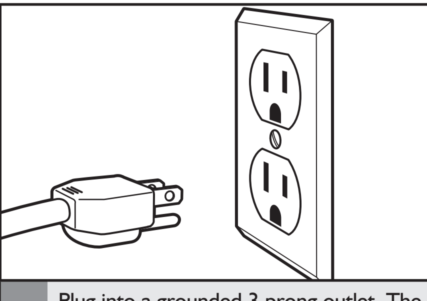
Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

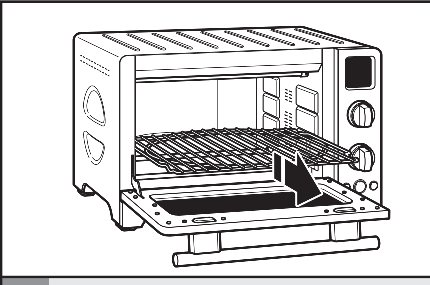
Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

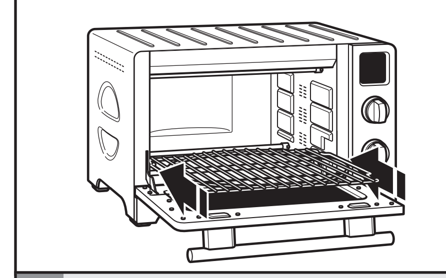


1 Plug into a grounded 3 prong outlet. The Countertop Oven should be the only appliance operating on the circuit. The Countertop Oven is now ready to use.

Adjusting the rack position

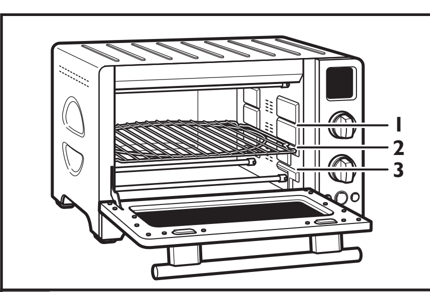


1 To adjust rack position, slide the rack out completely.

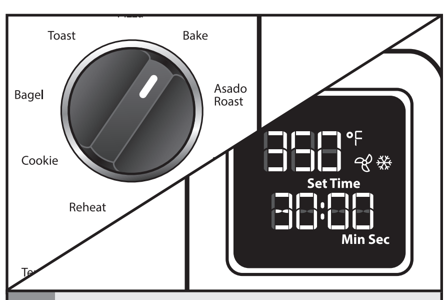


2 Align the sides of the rack with the grooves for the desired position and slide straight in.

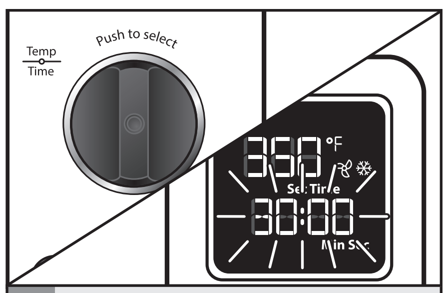
Setting a cooking mode



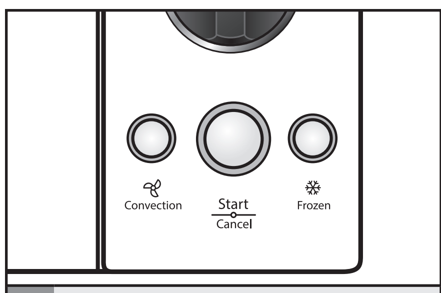
1 Make sure there will be enough clearance between the top of the food item to be cooked and the top elements. If necessary, adjust rack position. Close the door.



2 Rotate the Mode knob to select the desired cooking mode. The preset temperature and time (shade and number of slices for Bagel and Toast mode) will be displayed.

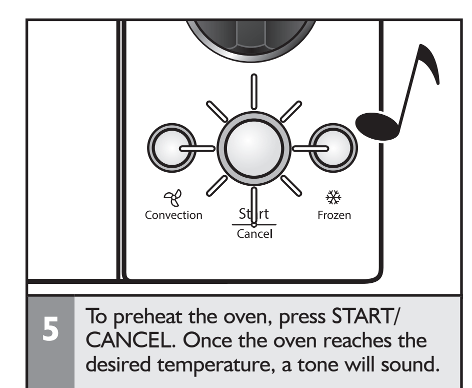


3 Adjust the Temperature/Time control knob, if desired (See "Cooking Modes" and "Toast and Bagel Modes" charts for options). Press the knob to change between temperature and time. The selected field will blink in the display.



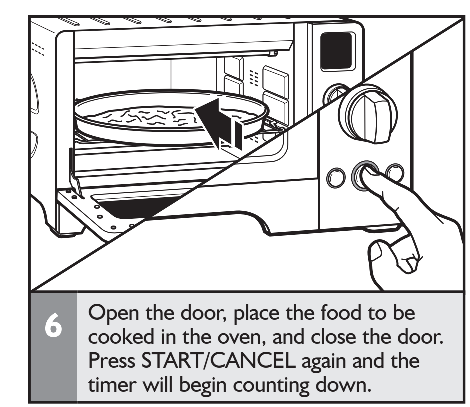
4 Select CONVECTION or FROZEN options, if desired.

NOTE: Options not available with all Cooking Modes. See "Cooking Modes" chart and "Toast and Bagel Modes" chart for more information.



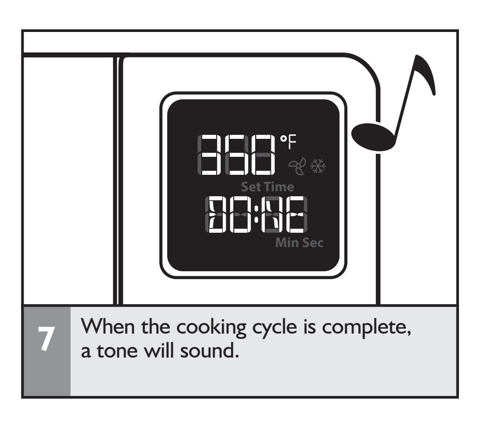
5 To preheat the oven, press START/CANCEL. Once the oven reaches the desired temperature, a tone will sound.

NOTE: Preheating is not available on Broil, Keep Warm, Reheat, Toast, or Bagel modes.



6 Open the door, place the food to be cooked in the oven, and close the door. Press START/CANCEL again and the timer will begin counting down.

NOTE: If START/CANCEL is not pressed within 5 minutes of the Preheating complete tone, the oven will automatically turn off.



7 When the cooking cycle is complete, a tone will sound.

Preheating

Preheating your Countertop Oven is important for consistent and even results. Once you select your desired cooking mode and any other settings, and press START, Even-Heat™ Preheat saturates the oven walls and cooking racks above the oven's set temperature to remove cold spots that draw heat away from food. This also helps the oven stay at the desired temperature when the door is opened for short periods of time.

During preheating, the light ring around the Start/Cancel button will be on, and the Preheat indicator will show on the LCD. Once the oven has reached the set temperature, a tone will sound to let you know you can insert food and begin cooking. Preheating is NOT necessary in all cooking modes.

Countertop Oven use tips

Are guesstimates for Toast Mode OK?
Experience will teach you how much time to use for toasting various kinds of bread. Frozen, dark, or whole-grain breads require a longer time. Rye breads are the most susceptible to over-toasting and spot charring. Fresh, soft, or white breads require a shorter time.

For foods that melt
When cooking small pieces of foods or foods that will melt, use the multipurpose pan. This will keep food from falling onto the cooking elements.

To minimize cleanup
Spray the multipurpose pan with nonstick cooking spray for easier cleanup when cooking wet or sticky foods. Wash pan thoroughly after each use to avoid buildup of cooking spray.

Size limits for food and cooking containers
For best results, food and/or oven-safe containers (see "Food Cooking Tips" section) must fit into the Countertop Oven without touching the cooking elements or inside walls of the Countertop Oven. The door must close completely. This allows air to circulate around the food, helping ensure consistent cooking temperature.

For extended use
When cooking for a long time at high temperatures, you may detect a slight odor from the Countertop Oven insulation materials. This is normal.

Food cooking tips

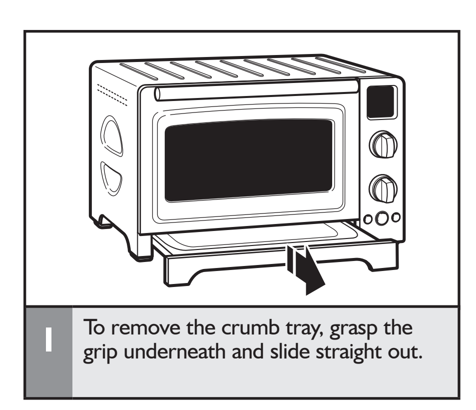
- Check food cooking progress through the clear, tempered glass door window. Your Countertop Oven will perform better and be more energy efficient if you open the door less often.
- If top of food item browns too fast, lower the rack position or reduce temperature. If bottom of food item browns too fast, raise rack position or reduce temperature. Please remember that adding the convection option could reduce the needed cooking time by up to 30%.
- Remove all plastic and/or paper wrappers from foods before cooking.
- Use only loosely covered oven-safe containers. Airtight containers may cause food to boil over or splatter.
- Although more energy efficient and faster than traditional ovens, countertop oven surfaces can become hot during cooking. Touch only the door handle and knobs during oven operation.
- Do not place items on top or near Countertop Oven while in use. Only use the included cooling rack to gently cool food on the top of this oven.
- Replace cardboard, glass, or plastic lids with aluminum foil for use in the Countertop Oven.

Choosing bakeware for Countertop Oven use

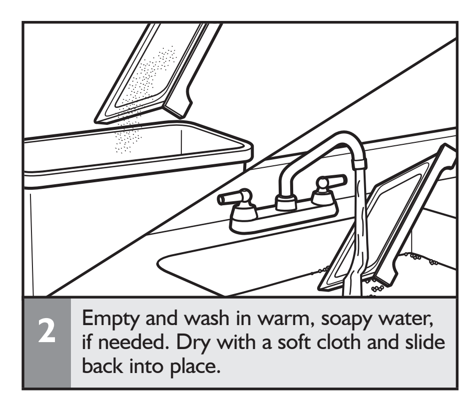
- The nonstick multipurpose pan included with the Countertop Oven is suitable for items such as cookies, rolls, biscuits, nachos, and pork chops.
- A variety of standard baking dishes, such as a 9" (23 cm) round or square cake pan, a 6-cup (1.5 L) muffin pan, small baking sheets, and 1 and 2 qt (0.95 mL and 1.9 L) round, square, and rectangular casserole dishes, may be used. The door must close completely.
- Choose bakeware made of metal, ovensafe glass, ceramic, or silicone.
- Use lowest oven rack position when using deep, oven-safe glass or ceramic containers and allow at least 1" (2.5 cm) clearance between the top of the container and the upper cooking elements.
- Do not use glass lids. If a cover is desired, use a loosely fitted sheet of aluminum foil shiny side up or down.
- Many convenience foods are packaged in nonmetallic containers only suitable for use in microwave ovens. Check package directions to determine whether the container is suitable for use in a regular oven.

Removing and cleaning the crumb tray

The crumb tray should be emptied and cleaned at least after every few cooking cycles, or after any spills.



1 To remove the crumb tray, grasp the grip underneath and slide straight out.



2 Empty and wash in warm, soapy water, if needed. Dry with a soft cloth and slide back into place.

Cleaning your Countertop Oven

Unplug your Countertop Oven from the wall socket before cleaning.

- Allow Countertop Oven and accessories to cool completely before cleaning.
- Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads. They could scratch the surface.
- Wipe the outside of the Countertop Oven with a clean, damp cloth and dry thoroughly. A nonabrasive liquid cleaner may be used for stubborn stains. KitchenAid recommends the use of affresh® stainless steel cleaner for all stainless steel surfaces. affresh® cooktop cleaner and scrubbing pads are also recommended for cleaning the toughest baked-on residue on stainless steel and glass surfaces. Ensure all surfaces are completely dry before using your oven. Please visit www.affresh.com to learn more.
- Hand washing is recommended for racks and pan. Remove all items from the Countertop Oven. Wash the rack, multipurpose pan, and grill in hot, sudsy water. Rinse and dry thoroughly.

  NOTE: The oven rack, multipurpose pan, crumb tray, grilling rack, and cooling tray are dishwasher safe, but hand washing is recommended.
- To remove baked-on stains, if affresh® cooktop cleaner is not available, scrub with a paste made from baking soda and water. Rinse and dry thoroughly.
- The walls on the inside of the Countertop Oven have a nonstick coating for easy cleaning. Remove heavy spatter after use with a nylon or polyester mesh pad, sponge, or cloth dampened with warm water. Dry with a paper towel or soft, dry cloth.

IMPORTANT: Do not use cleaning agents, cleansers, or metal scouring pads on the inner oven coating as they may reduce its effectiveness.

If your Countertop Oven malfunctions or fails to operate





Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

- **Is the Countertop Oven plugged into a grounded 3 prong outlet?**
  Plug the Countertop Oven into a grounded 3 prong outlet.
- **Is the fuse in the circuit to the Countertop Oven in working order?**
  If you have a circuit breaker box, make sure the circuit is closed. Try unplugging the Countertop Oven, then plug it back in.
- **Upper cooking elements visibly glow, but bottom cooking elements do not.**
  The upper cooking elements use higher power for better browning performance. The lower cooking elements are on, but may not visibly glow like the upper cooking elements. This is normal and your Countertop Oven is working properly.
- **Power on light is flashing rapidly.**
  The Countertop Oven has a 2-hour auto shutoff feature. If the constant on feature is being used, the Countertop Oven will automatically shut off after 2-hours and the power on indicator light will flash rapidly.
- **If the problem cannot be corrected:**
  See the "KitchenAid Warranty and Service" sections. Do not return the Countertop Oven to the retailer – retailers do not provide service.

KitchenAid® Countertop Oven Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Countertop Oven operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	Hassle-Free Replacement of your Countertop Oven. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390.** OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	**A.** Repairs when Countertop Oven is used in other than normal single family home use. **B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. **C.** Any shipping or handling costs to deliver your Countertop Oven to an Authorized Service Center. **D.** Replacement parts or repair labor costs for Countertop Oven operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES
IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Countertop Oven should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Countertop Oven returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Countertop Oven should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Countertop Oven, use the carton and packing materials to pack up your original Countertop Oven.

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Countertop Oven should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Countertop Oven with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty. Please follow these instructions to receive this quality service.

If your Countertop Oven should fail within the first year of ownership, take the Countertop Oven or ship collect to an Authorized KitchenAid Service Centre. In the carton include your name and complete shipping address along with a copy of the proof of purchase (register receipt, credit card slip, etc.). Your replacement Countertop Oven will be returned prepaid and insured.

If you are unable to obtain satisfactory service in this manner, call our toll-free Customer eXperience Centre at **1-800-807-6777**, Monday through Friday.

Or write to us at:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Arranging for Service after the Warranty Expires, or Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:
Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Countertop Oven for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

Or write to:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant toute la vie. Pour contribuer à la longévité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main.
Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.ca ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit incluse.



TABLE DES MATIÈRES

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat de la four posable. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service sous garantie. Avant d'utiliser la four posable, remplir et poster la carte d'enregistrement du produit fournie avec celui-ci, ou enregistrer le produit en ligne sur www.kitchenaid.ca. Grâce à cette carte, nous pourrons vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; cela nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions du Consumer Product Safety Act. Il n'est pas nécessaire d'avoir envoyé les renseignements concernant l'enregistrement du produit pour bénéficier de la garantie du produit. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle ____

Numéro de série ____

Date d'achat ____

Nom du magasin ____

Français

SÉCURITÉ DU FOUR POSABLE

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER	**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**
⚠AVERTISSEMENT	**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surface chaude. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter toute décharge électrique, ne pas immerger le cordon, les prises ou un composant du four dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
5. Débrancher la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Attendre que l'appareil ait refroidi avant d'installer ou de retirer des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires de fixation non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
9. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chaud.
10. Prendre d'extrêmes précautions lorsqu'on déplace un appareil ménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
11. La plus grande prudence s'impose lorsqu'on déplace le plateau de récupération du plat multifonction ou que l'on déverse de la graisse chaude.
12. On ne doit insérer ni aliments surdimensionnés, ni ustensiles en métal dans le four posable car ils peuvent présenter un risque d'incendie ou de décharge électrique.
13. Lorsque le four posable est en cours de fonctionnement, un incendie peut se produire si le four posable est recouvert par un matériau inflammable ou en contact avec celui-ci, notamment des rideaux, draperies, parois et autres objets assimilés. Ne pas entreposer d'objet sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
14. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux pourraient se détacher et toucher les pièces électriques, créant un risque de décharge électrique.
15. La plus grande prudence s'impose lors de l'utilisation de récipients conçus à base de matériaux autres que le métal ou le verre.
16. Ne pas entreposer dans ce four de matériel autre que les accessoires recommandés par le fabricant pendant son fonctionnement.
17. Ne placer aucun des matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique ou tout matériau similaire.
18. Ne pas couvrir le ramasse-miettes ou toute partie du four avec du papier aluminium. Ceci entraînera la surchauffe du four. On peut utiliser de l'aluminium dans le plat multifonction pour récupérer les graisses.
19. Pour déconnecter l'appareil, éteindre le four en appuyant sur le bouton Start/Cancel (mise en marche/annulation), puis débrancher la fiche de la prise murale.
20. Ne pas utiliser à l'extérieur.
21. Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
22. Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Volts : 120 V CA
Hertz : 60 Hz
Puissance: 1800 Watts

REMARQUE : Le four posable comporte une prise à 3 broches reliée à la terre. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens. Si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit.

Ne pas utiliser de câble de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.

On doit utiliser un cordon d'alimentation court (ou détachable) afin de réduire le risque qu'une personne s'emmêle dans un cordon d'alimentation qui serait plus long ou trébuche dessus.

Des cordons d'alimentation ou rallonges amovibles plus longs existent et peuvent être utilisés.

Si on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long :

- Les caractéristiques électriques indiquées de l'ensemble de cordon ou de rallonge doivent être au moins aussi élevées que les caractéristiques électriques de l'appareil.
- Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas par dessus le plan de travail ou la table de cuisine, où des enfants pourraient tirer dessus ou trébucher dessus involontairement.

Si l'appareil comporte une mise à la terre, la rallonge doit correspondre à un cordon de type mise à la terre à 3 conducteurs.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et accessoires

Grille de four et
de refroidissement
en acier chromé

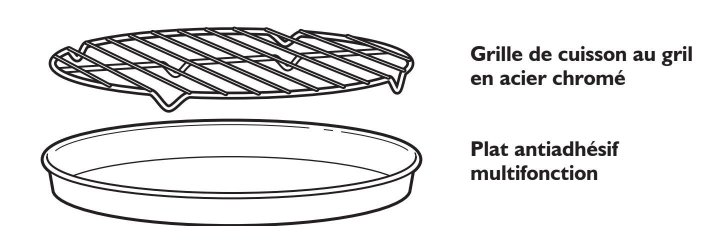
Surface de refroidissement
pour grille de refroidissement
amovible

Affichage
ACL à fort
contraste

Commandes

Manettes de
saisie intégrées
(non illustrées)

Ramasse-miettes
amovible (non illustré)



PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Caractéristiques du tableau de commande

Température
Réglable en degrés Fahrenheit ou Celsius par tranches de 5° à la plupart des modes de cuisson.

Heure
Réglable par tranches d'une (1) minute à la plupart des modes de cuisson.

Sélecteur du mode de cuisson

Bouton de commande de température/durée (appuyer pour sélectionner)

Bouton de Convection
Le ventilateur de convection fait circuler l'air plus rapidement et plus uniformément pour faire croustiller et dorer la surface des aliments plus efficacement.

Bouton de Frozen (produits surgelés)

Bouton Start/Cancel (mise en marche/annulation)

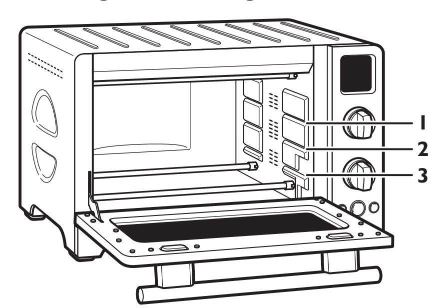
Sélection des positions de grille

Pour le positionnement de grille, suivre les directives suivantes :

1 (sommet)
Utiliser pour la cuisson au gril de la plupart des viandes.

2 (milieu)
Idéal pour la plupart des cuissons standard et cuissons au four, y compris pour la cuisson des pizzas, le réchauffage, les cuissons traditionnelles et la cuisson au four par convection. Ce réglage doit être utilisé pour le toastage. Convient pour la cuisson au gril de certains articles plus grands.

3 (bas)
La grille du bas laisse beaucoup d'espace pour la cuisson d'articles plus grands. Utiliser cette position de grille pour le mode Asado Roast (rôtissage Asado) et pour le réchauffage et le chauffage d'aliments.



GUIDE DES MODES DE CUISSON

Le four posable comporte 9 modes de cuisson spécialement conçus pour plusieurs types de cuisson. Chacun des modes utilise le système KitchenAid's Even-Heat™ afin de contrôler plusieurs éléments et de fournir de la chaleur là où c'est nécessaire pour des résultats optimaux. Les réglages peuvent être sauvegardés, permettant ainsi à l'utilisateur de personnaliser la durée et la température à chaque mode pour un appareil adapté aux besoins de chacun.

Le four posable garde en mémoire tous les réglages effectués en vue de l'utilisation suivante (jusqu'à ce que l'appareil soit débranché).

Grâce aux fonctions supplémentaires Convection et Frozen (produits surgelés) (disponibles à certains modes de cuisson), l'utilisateur peut désormais repousser les limites de la cuisson sur plan de travail.

Consulter le guide rapide ci-dessous pour les options de mode de cuisson ou voir les explications et conseils détaillés pour chaque mode de cuisson dans les pages suivantes.

MODES DE CUISSON

La fonction Preheat (préchauffage) n'est pas nécessaire pour les modes Keep Warm (maintien au chaud), Reheat (réchauffage) et Broil (cuisson au gril).

Mode de cuisson	Position de grille	Prérégler la temp. en°F (°C)	Plage de température en °F (°C)	Durée préréglée (en minutes)	Convection disponible
Bake (cuisson au four)	2 ou 3	350°F (177°C)	150–450°F (66–232°C)	30	Oui
Asado Roast (rôtissage Asado)					
Étape 1	3	450°F (232°C)	450 °F (232°C)	10	Auto
Étape 2	3	325°F (163°C)	150–450°F (66–230°C)	45	N/A
Broil (cuisson au gril)*	1 ou 2	450°F (232°C)	350°F (170°C) ou 450°F (232°C)	8	Oui
Keep Warm (maintien au chaud)	2 ou 3	170°F (77°C)	150–200°F (66–93°C)	60	N/A
Reheat (réchauffage)	2 ou 3	300°F (149°C)	150–450°F (66–232°C)	15	Auto
Cookie (biscuit)	1	375°F (190°C)	150–450°F (66–232°C)	10	Oui**
Pizza***	1 ou 2	400°F (204°C)	150–450°F (66–232°C)	17	Oui

* Le mode Broil (cuisson au gril) permet de sélectionner uniquement des options pour lesquelles la température de cuisson est comprise entre 350°F (177°C) et 450°F (232°C).

** Lorsqu'on utilise la fonction Convection avec le mode Cookie (biscuit), la température de cuisson est automatiquement ajustée par tranches de 25°F.

*** Le mode Pizza comprend une durée de cuisson au gril de 30 secondes à la fin du programme de cuisson pour faire dorer le fromage.

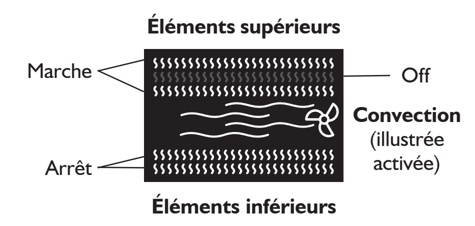
MODES TOAST (TOASTAGE) ET BAGEL

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les modes Toast (toastage) ou Bagel.

Mode de cuisson	Position de grille	Degré de brunissement préréglé	Degré de brunissement (de clair à foncé)	Tranches pré-découpées	Plage (Nombre de tranches)
Toast (toastage)	2	4	1–8	2	1–6
Bagel	2	4	1–8	2	1–6

Qu'est-ce que la technologie Even-Heat™?

Le système Even-Heat™ de KitchenAid aide à fournir des résultats de cuisson réguliers - sans endroits froids ni surcuisson. En alternant l'activation de différents éléments de chauffage et en utilisant certains éléments pour une partie du programme de cuisson uniquement, Even-Heat™ permet d'obtenir des rôtis tendres et juteux ou des pizzas au fromage délicieusement grillé – et ce automatiquement.

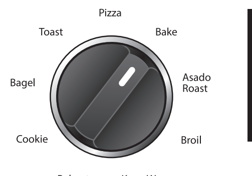


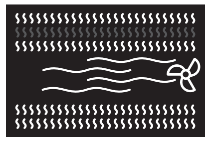
Bake (cuisson au four)

Au mode Bake (cuisson au four), le système Even-Heat™ répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur afin de maintenir la température de four souhaitée. L'élément central supérieur s'éteint.

Conseil pour l'utilisation du mode Bake

- Les aliments peuvent cuire jusqu'à 30% plus vite avec le mode Convection. Vérifier la cuisson d'articles de boulangerie (comme les gâteaux, muffins et pâtisseries) avant la fin de la cuisson prévue afin d'éviter leur surcuisson.





REMARQUE : Pour les réglages et options de température et de durée au mode Bake (cuisson au four), voir le tableau "Modes de cuisson".

Asado Roast (rôtissage Asado)

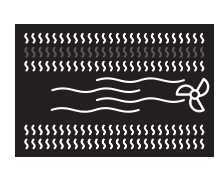
Le mode Asado Roast (rôtissage Asado) utilise une cuisson étalonnée afin de permettre aux articles les plus gros comme les poulets entiers ou rôtis de porc d'avoir une enveloppe plus croustillante tandis que l'intérieur cuit plus lentement. Le système Even-Heat™ répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur afin de maintenir la température de four souhaitée. Le ventilateur de convection fonctionne au cours de la première étape pour permettre de faire croustiller l'extérieur du rôti et s'éteint ensuite pour éviter de dessécher l'aliment.

Température et durée

Au mode Asado Roast (rôtissage Asado), la durée et la température sont programmées en 2 étapes.

Étape 1 (faire croustiller) Au cours de l'étape 1, la surface du rôti est croustillante tandis que l'intérieur commence à chauffer. Le ventilateur de convection est activé par défaut pour aider à faire croustiller l'extérieur du rôti – mais il peut être désactivé si on le souhaite. Il est





possible que les coupes de viande plus petites croustillent plus rapidement que les rôtis de plus grande taille - consulter la recette.

Étape 2 (rôtissage) À l'étape 2, la température est réduite afin de permettre à la chaleur d'atteindre le centre de l'aliment lentement et uniformément, jusqu'à ce que l'aliment atteigne la température finale souhaitée. Le ventilateur de convection s'éteint pour éviter de dessécher l'extérieur de l'aliment.

REMARQUE : Pour les réglages et options de température et de durée au mode Asado Roast (rôtissage Asado), voir le tableau "Modes de cuisson".

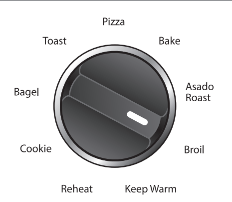
Broil (cuisson au gril)

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe pour cuire les aliments à partir du dessus. Le système Even-Heat™ répartit la puissance de cuisson entre les trois éléments de chauffage supérieurs pour deux niveaux d'efficacité avec une cuisson au gril. Les éléments inférieurs ne fonctionnent pas.

Le mode Convection peut être utilisé avec les morceaux minces de poisson et permet ainsi d'éviter d'avoir à les retourner.

Conseil pour l'utilisation du mode Broil

- Pour de meilleurs résultats, utiliser le plat multifonction de 12" (30 cm) et la grille. La grille est conçue pour laisser s'écouler les jus et aider à éviter les éclaboussures et la fumée.
- Pour que l'écoulement puisse se faire correctement, ne pas recouvrir la grille de papier aluminium. On peut en revanche garnir le fond du plat multifonction de papier aluminium pour en faciliter le nettoyage.
- Si l'on ne surveille pas leur cuisson, les aliments cuits au gril pourront rapidement brûler vers la fin de leur cuisson.





- Retirer la grille du four avant de tourner ou de retirer les aliments. Utiliser une pince pour tourner les aliments et éviter la perte de jus. Il est possible qu'il ne soit pas nécessaire de tourner les coupes très minces de poisson, de volaille ou de viande.
- Après la cuisson au gril, retirer le plat et les aliments du four. Les jus de cuisson cuiront sur le plat multifonction si on le laisse dans le four encore chaud ce qui rendra le nettoyage plus difficile.

REMARQUE : Pour les réglages et options de température et de durée au mode Broil (cuisson au gril), voir le tableau "Modes de cuisson".

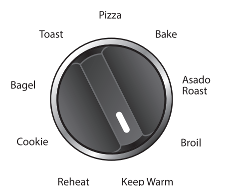
Keep Warm (maintien au chaud)

Au mode Keep Warm (maintien au chaud), le système Even-Heat™ répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur pour que les aliments restent chauds avant d'être servis.

Conseils pour l'utilisation de Keep Warm

- La température préréglée par défaut est de 170°F, mais l'utilisateur devra peut-être l'ajuster en fonction de l'aliment à réchauffer.

  IMPORTANT : Les aliments doivent être à la température de service avant d'être placés dans le four pour être maintenus au chaud.





REMARQUE : Pour les réglages et options de température et de durée au mode Keep Warm (maintien au chaud), voir le tableau "Modes de cuisson".

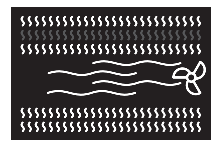
Reheat (Réchauffage)

Le système Even-Heat™ répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur afin d'amener les aliments à la température de service. (L'élément central supérieur est éteint.)

Conseils pour l'utilisation du mode Reheat

- La température préréglée suggérée est de 300°F, mais l'utilisateur devra peut-être l'ajuster en fonction de l'aliment à réchauffer.
- Un réchauffage trop long pourrait surcuire ou dessécher l'aliment.





REMARQUE : Pour les réglages et options de température et de durée au mode Reheat (réchauffage), voir le tableau "Modes de cuisson".

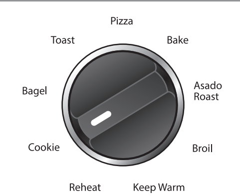
Cookie (biscuit)

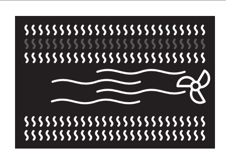
Au mode Cookie (biscuit), le système Even-Heat™ répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur afin de maintenir la température de four souhaitée. L'élément central supérieur s'éteint.

Lorsqu'on utilise la fonction Convection avec le mode Cookie (biscuit), EasyConvect™ Conversion réduit automatiquement la température de cuisson par tranches de 25°F (14°C) pour empêcher une surcuisson.

Conseils d'utilisation pour la fonction Convection avec le mode Cookie

- Les biscuits cuisent plus rapidement et plus efficacement au mode Convection car leur surface est relativement réduite.
- Éviter au maximum la perte de chaleur en ouvrant la porte du four uniquement lorsque c'est nécessaire.





- Les biscuits peuvent cuire jusqu'à 30 % plus vite avec le mode Convection. Vérifier la cuisson des biscuits avant l'heure estimée de fin de la cuisson afin d'éviter une surcuisson.

REMARQUE : Pour les réglages et options de température et de durée au mode Cookie (biscuit), voir le tableau “Modes de cuisson”.

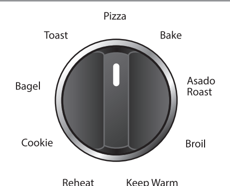
Pizza

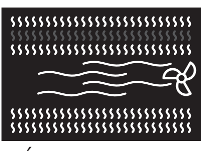
Au mode Pizza, le système Even-Heat™ répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur afin de maintenir la température de four souhaitée. Avec ce mode, l'élément central supérieur reste éteint jusqu'à la fin de la cuisson. À ce mode de cuisson, la dernière étape consiste à faire griller le fromage à forte chaleur.

Option Frozen (produits surgelés)
Par défaut, le réglage Pizza passe au mode Frozen (produits surgelés). On peut utiliser le bouton Frozen (produits surgelés) pour donner plus de temps aux pizzas surgelées pour cuire mais on peut aussi le déselectionner pour cuire les pizzas fraîchement préparées.

Conseils pour l'utilisation du mode Pizza

- Pour les pizzas surgelées, il est recommandé de suivre les instructions de température et de temps de cuisson indiquées sur l'emballage de l'aliment.
- Les pizzas à pâte fine cuisent plus rapidement et plus efficacement au mode Convection car leur surface est relativement réduite. Placer les pizzas à pâte fine directement sur la grille du four pour que la croûte soit plus croustillante. Ne pas oublier que la cuisson par convection peut réduire jusqu'à 30 % du temps de cuisson. Il faut donc surveiller fréquemment la cuisson de la pizza au cours des dernières minutes de cuisson afin d'obtenir des résultats idéaux avec cette





Étape de cuisson



Étape de brunissement

caractéristique. Après avoir déterminé la durée de cuisson optimale, modifier le réglage sauvegardé en programmant la nouvelle durée souhaitée.

- Les pizzas à pâte épaisse, à pâte levante ou pizzas pour tôle à pizza creuse nécessitent un temps de cuisson supérieur. Utiliser le plat antiadhésif de 12" (30 cm) pour les pizzas fraîches ou pizzas pour tôle à pizza creuse afin que les sauces tiennent bien et ne soient pas trop coulantes.
- Il faudra peut-être faire pivoter les pizzas durant la cuisson pour un résultat plus uniforme.

REMARQUE : Pour les réglages et options de température et de durée au mode Cookie (biscuit), voir le tableau “Modes de cuisson”.

MODES DE TOASTAGE

Toast (toastage)

Au mode Toast (toastage), le système Even-Heat™ répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur pour un toastage rapide et uniforme.

Utiliser le mode Toast (toastage) pour le pain, les pâtisseries à faire griller et les gaufres surgelées. Pour réchauffer des pâtisseries, utiliser la fonction Reheat (réchauffage).

Conseils pour l'utilisation du mode Toast

- Placer le pain directement sur la grille du milieu. Il n'est pas nécessaire de le retourner au cours du programme de toastage.
- Sélectionner l'option Frozen (produits surgelés) pour donner plus de temps au pain surgelé ou à des articles similaires pour décongeler tout en cuisant.





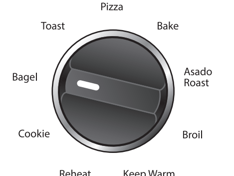
REMARQUE : Pour les réglages et options de température et de durée au mode Toast (toastage), voir le tableau "Modes de Toast (toastage) et Bagel".

Bagel

Au mode Bagel, le système Even-Heat™ répartit la puissance de cuisson entre les éléments de chauffage supérieur et inférieur pour faire dorer le dessus des moitiés de bagels tout en chauffant légèrement l'extérieur.

Conseils pour l'utilisation du mode Bagel

- Placer les bagels directement sur la grille du four en plaçant l'intérieur des tranches coupées en deux vers le HAUT. Il n'est pas nécessaire de les retourner au cours du programme Bagel.
- Sélectionner l'option Frozen (produits surgelés) pour donner plus de temps aux bagels pour décongeler tout en cuisant.





REMARQUE : Pour les réglages et options de température et de durée au mode Bagel, voir le tableau "Modes de Toast (toastage) et Bagel".

Option Convection



La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler l'air à l'intérieur du four pour une cuisson plus rapide et plus uniforme. L'option Convection est disponible avec la plupart des modes de cuisson. Au mode Reheat (réchauffage) et à l'étape 1 de Asado Roast (rôtissage Asado), la convection est automatiquement activée. La fonction Convection n'est PAS disponible avec les modes de toastage.

Lorsqu'on utilise la fonction Convection avec le mode Cookie (biscuit), EasyConvect™ Conversion réduit automatiquement la température de cuisson par tranches de 25°F (14°C) pour empêcher une surcuisson.

Conseils pour l'utilisation du mode Convection

- Les aliments plus fins cuisent plus rapidement et plus efficacement au mode Convection car leur surface est relativement réduite.
- Les aliments peuvent cuire jusqu'à 30 % plus vite avec le mode Convection. Vérifier la cuisson d'articles de boulangerie (comme les gâteaux, muffins et pâtisseries) avant la fin de la cuisson prévue afin d'éviter leur surcuisson.
- Ne pas couvrir les aliments avec un couvercle ou du papier aluminium. L'extérieur des aliments restera ainsi exposé à l'air en déplacement, ce qui leur permettra de dorer et de croustiller.
- Utiliser des plats avec des rebords plus bas afin de permettre une meilleure circulation de l'air.

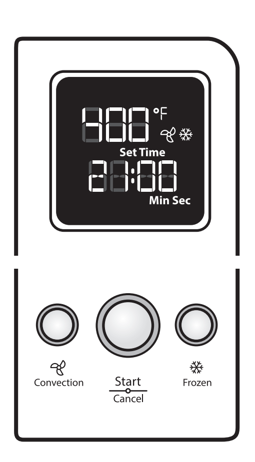
Option Frozen (produits surgelés)



L'option Frozen (produits surgelés) prolonge la durée du programme avec le mode de cuisson sélectionné afin de permettre une décongélation adéquate et une bonne cuisson. La durée supplémentaire varie selon le mode de cuisson sélectionné.

REMARQUE : L'option Frozen (produits surgelés) n'est PAS disponible avec Broil (cuisson au gril), Asado Roast (rôtissage Asado), Reheat (réchauffage) ou Keep Warm (maintien au chaud).

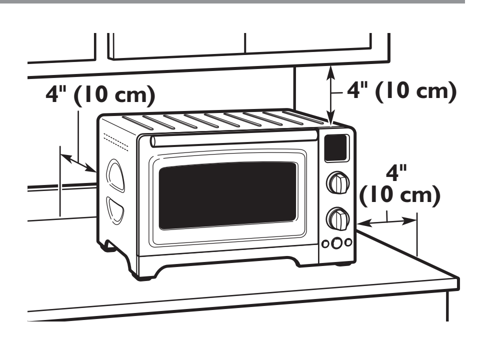
Affichage Fahrenheit ou Celsius



Pour passer des degrés Fahrenheit en degrés Celsius, appuyer simultanément sur les boutons Convection et Frozen (produits surgelés) pendant 3 secondes.

Avant la première utilisation

1. Placer le four posable sur une surface plate, sèche et de niveau tel un plan de travail ou une table.
2. S'assurer que les côtés, l'arrière et le sommet du four se trouvent à au moins 4" (10 cm) de n'importe quelle paroi, n'importe quel placard ou objet placé sur le comptoir ou la table.
3. Retirer tous les accessoires et les laver à l'eau chaude et savonneuse. Sécher soigneusement avant de les placer dans le four.
4. Retirer tous les matériaux d'emballage et toutes les étiquettes, le cas échéant.



REMARQUE : Lors de la première utilisation, il est possible que le four génère un peu de fumée. Ceci est normal.

Utilisation du four posable

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

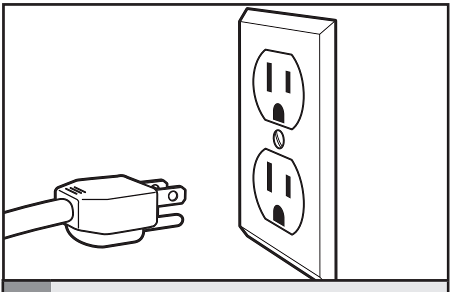
Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

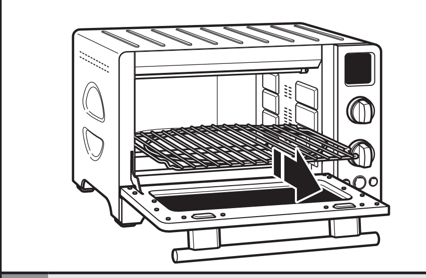
Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

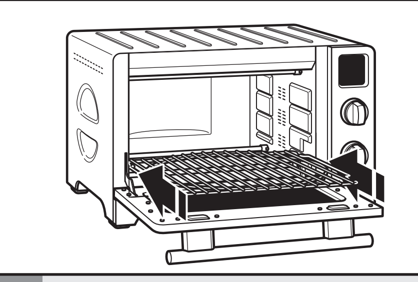


1	Brancher la fiche sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre. Le four posable doit être le seul appareil à fonctionner sur le circuit. Le four posable peut désormais être utilisé.

Ajustement de la position de grille

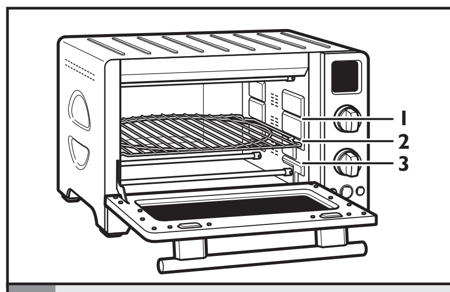


1 Pour ajuster la position de la grille, retirer complètement la grille.

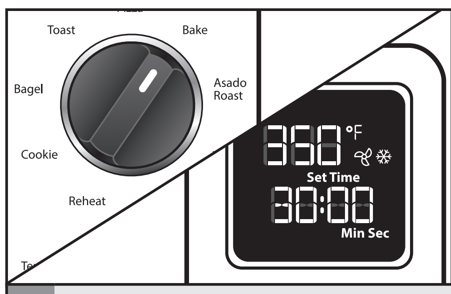


2 Aligner les côtés de la grille avec les glissières de la position souhaitée puis la réinsérer.

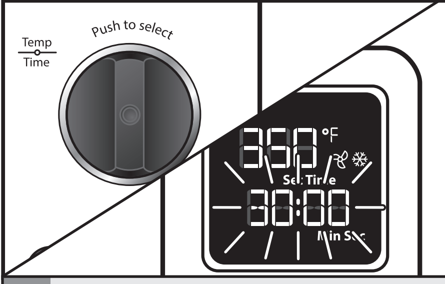
Réglage d'un mode de cuisson



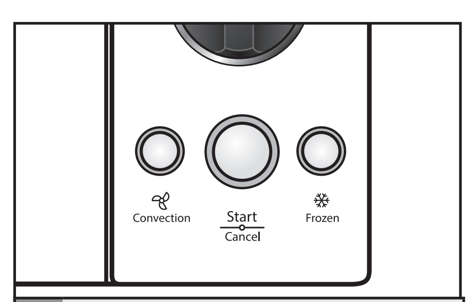
1 S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace entre le sommet de l'aliment à cuire et les éléments supérieurs. Si nécessaire, ajuster la position de la grille. Fermer la porte.



2 Tourner le bouton de sélection du mode pour sélectionner le mode de cuisson souhaité. La température et la durée préréglées (degré de brunissement et quantité de tranches pour les modes de toastage et bagel) s'affichent.

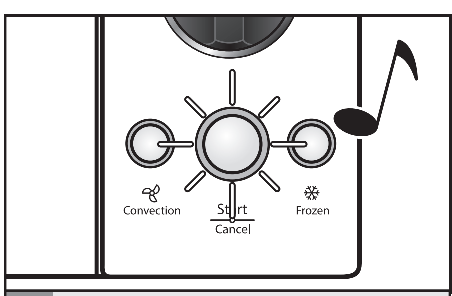


3 Si désiré, ajuster le bouton de commande de température/durée (voir les tableaux "Modes de cuisson" et "Modes Toast [toastage] et Bagel" pour les options). Appuyer sur le bouton pour alterner entre température et durée. Le champ sélectionné clignote dans l'affichage.



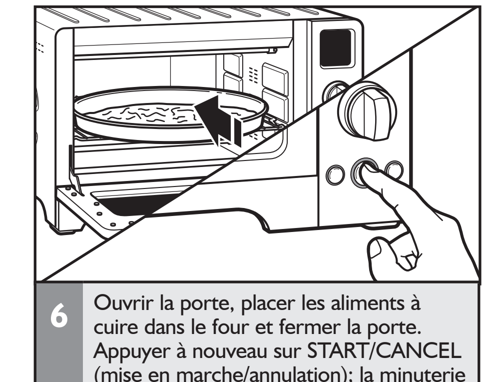
4 Sélectionner les options CONVECTION ou FROZEN (produits surgelés), si désiré.

REMARQUE : Les options ne sont pas disponibles avec tous les modes de cuisson. Voir le tableau "Modes de cuisson" et le tableau "Modes Toast (toastage) et Bagel" pour plus d'information.



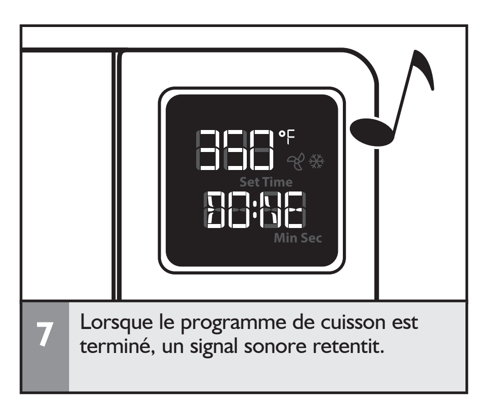
5 Pour préchauffer le four, appuyer sur START/ CANCEL (mise en marche/ annulation). Lorsque le four atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit.

REMARQUE : La fonction de préchauffage n'est pas disponible avec les modes Broil (cuisson au gril), Keep Warm (maintien au chaud), Reheat (réchauffage), Toast (toastage) ou Bagel.



6 Ouvrir la porte, placer les aliments à cuire dans le four et fermer la porte. Appuyer à nouveau sur START/CANCEL (mise en marche/annulation); la minuterie entame le compte à rebours.

REMARQUE : Si on n'appuie pas sur START/ CANCEL (mise en marche/annulation) dans les 5 minutes qui suivent l'émission du signal sonore de préchauffage, le four s'éteint automatiquement.



7 Lorsque le programme de cuisson est terminé, un signal sonore retentit.

Préchauffage

Le préchauffage du four posable est important pour un résultat régulier et uniforme. Une fois que l'utilisateur a sélectionné le mode de cuisson et tout autre réglage souhaité, et qu'il a appuyé sur START (mise en marche), le préchauffage Even-Heat™ applique aux parois du four et aux grilles de cuisson une température supérieure à la température de cuisson programmée afin d'éliminer les endroits froids qui provoquent une déperdition de chaleur à l'intérieur des aliments. Cela permet aussi d'aider le four à rester à la température souhaitée lorsqu'on ouvre la porte pour de courtes périodes.

Durant le préchauffage, la zone circulaire lumineuse autour du bouton Start/Cancel (mise en marche/annulation) sera allumée et le témoin de Preheat (préchauffage) apparaît sur l'écran ACL. Lorsque le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit pour indiquer à l'utilisateur qu'il doit insérer les aliments et commencer la cuisson. Le préchauffage n'est PAS nécessaire à tous les modes de cuisson.

CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS

Conseils pour l'utilisation du four posable

Peut-on estimer la durée de cuisson au mode de toastage?
Avec l'expérience, vous connaîtrez la durée que vous devez régler pour faire griller différentes sortes de pain. Les pains surgelés, foncés ou entiers nécessitent plus de temps. Le pain de seigle est le type de pain le plus susceptible de griller excessivement ou de brûler. Les pains frais, souples ou blancs nécessitent moins de temps.

Pour les aliments qui fondent
Pour la cuisson d'aliments en petits morceaux ou d'aliments qui fondent, utiliser le plat multifonction. Ceci empêchera les aliments de tomber sur les éléments de cuisson.

Pour un nettoyage plus facil
Vaporiser le plat multifonction avec un aérosol de cuisson anti-adhésif pour faciliter le nettoyage lors de la cuisson d'aliments humides ou collants. Laver soigneusement le plat multifonction après chaque utilisation pour éviter une accumulation d'huile d'aérosol de cuisson.

Limites de taille pour les récipients alimentaires et récipients de cuisson
Pour de meilleurs résultats, les aliments et/ou les récipients pouvant aller au four (voir la section "Conseils de cuisson") doivent pouvoir être placés dans le four posable sans toucher les éléments de cuisson ou les parois internes du four. La porte doit être complètement fermée. Cela permet à l'air de circuler autour des aliments et permet de maintenir une température de cuisson uniforme.

Pour un usage de longue durée
Lors d'une cuisson de longue durée à haute température, il est possible que les matériaux isolants du four posable dégagent une légère odeur. Ceci est normal.

Conseils de cuisson

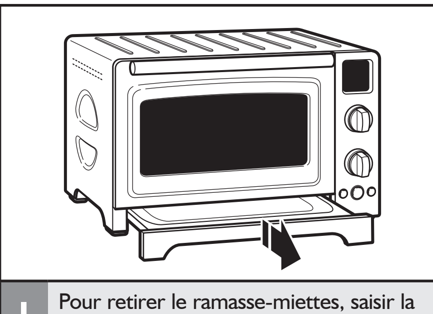
- Surveiller l'évolution de la cuisson à travers le hublot transparent en verre trempé. Le four posable sera plus performant et plus éconergique si l'on ouvre la porte moins souvent.
- Si le sommet des aliments dore trop rapidement, baisser la position de la grille ou réduire la température du four. Si le fond des aliments dore trop rapidement, augmenter la position de la grille ou réduire la température du four. Ne pas oublier que l'utilisation de l'option de convection pourrait réduire la durée de cuisson nécessaire jusqu'à 30 %.
- Retirer tout emballage plastique et/ou papier des aliments avant la cuisson.
- Utiliser uniquement des récipients pouvant aller au four et ne pas fermer leur couvercle. Des récipients hermétiques peuvent faire bouillir les aliments ou provoquer des éclaboussures.
- Bien que le four posable soit plus éconergique et plus rapide qu'un four traditionnel, ses surfaces peuvent devenir chaudes pendant la cuisson. Durant le fonctionnement du four, ne rien toucher d'autre que la poignée de porte ou les boutons.
- Ne pas placer d'articles sur le four posable ou à proximité pendant son utilisation. Utiliser uniquement la grille de refroidissement fournie pour refroidir légèrement les aliments en les plaçant au-dessus de ce four.
- Remplacer tout couvercle en carton, verre ou plastique destiné à être utilisé dans le four posable par du papier aluminium.

Choix des ustensiles de cuisson au four à utiliser avec le four posable

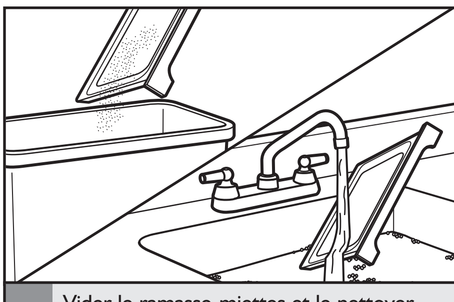
- Le plat multifonction fourni avec le four posable convient aux articles tels que les biscuits, roulés, nachos et côtes de porc.
- On peut utiliser divers plats de cuisson au four, tels un moule à gâteau circulaire ou carré de 9" (23 cm), un moule à muffins de 6 tasses (1,5 L), de petites plaques à pâtisseries et des plats circulaires, carrés et rectangulaires pour mets en sauce de 1 et 2 ptes (0,95 mL et 1,9 L). La porte doit être complètement fermée.
- Choisir des ustensiles de cuisson au four en métal, en verre résistant au four, en céramique ou en silicone.
- Utiliser la position de grille de four la plus basse lorsqu'on utilise des récipients profonds, en verre résistant au four ou en céramique et laisser un espace d'au moins 1" (2,5 cm) entre le sommet du récipient et les éléments de cuisson supérieurs.
- Ne pas utiliser de couvercles en verre. Si l'on souhaite utiliser un couvercle, utiliser une feuille d'aluminium qui ne soit pas complètement fermée sur le récipient, côté brillant vers le haut ou vers le bas.
- Beaucoup de plats cuisinés sont emballés dans des récipients non métalliques pouvant être utilisés uniquement dans un four à micro-ondes. Vérifier sur les instructions de l'emballage que le récipient utilisé convient pour un four ordinaire.

Retrait et nettoyage du ramasse-miettes

Le ramasse-miettes doit être retiré et nettoyé au minimum après quelques programmes de cuisson ou après des renversements.



1 Pour retirer le ramasse-miettes, saisir la zone de saisie située sous l'appareil et faire glisser le ramasse-miettes en ligne droite vers l'extérieur.



2 Vider le ramasse-miettes et le nettoyer dans une eau chaude et savonneuse au besoin. Le sécher avec un chiffon doux et le réinsérer dans son logement.

Nettoyage du four posable

Débrancher le four posable de la prise murale avant de le nettoyer.

- Laisser le four posable et les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer métalliques. Ils pourraient rayer la surface.
- Essuyer l'extérieur du four posable avec un linge propre et humide puis sécher soigneusement. On peut utiliser un nettoyant liquide non abrasif pour les taches tenaces. Pour le nettoyage de toutes les surfaces en acier inoxydable de l'appareil, KitchenAid recommande l'utilisation d'un nettoyant affresh® pour acier inoxydable.
  On recommande également l'usage d'un nettoyant pour table de cuisson et de tampons à récurer affresh® pour le nettoyage des résidus les plus tenaces ayant adhéré à la cuisson sur les surfaces en verre et en acier inoxydable. S'assurer que toutes les surfaces sont complètement sèches avant d'utiliser le four. Pour en savoir plus, consulter www.affresh.com.
- Un lavage à la main est recommandé pour les grilles et le plat multifonction. Retirer tous les articles du four posable. Laver la grille, le plat et sa grille dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincer et sécher soigneusement.

  REMARQUE : La grille du four, le plat multifonction, le ramasse-miettes, la grille et le plateau de refroidissement sont lavables au lave-vaisselle mais un nettoyage manuel est recommandé.
- Pour éliminer les taches de nourriture ayant adhéré à la cuisson, si l'on ne dispose pas de nettoyant pour table de cuisson affresh®, frotter la surface avec une pâte préparée à partir de bicarbonate de soude et d'eau. Rincer et sécher soigneusement.
- Les parois internes du four posable possèdent un revêtement antiadhésif pour un nettoyage facile. Retirer les traces de grosses éclaboussures avec un tampon ou une éponge à récurer en nylon ou en polyester ou encore un chiffon humidifié à l'eau tiède. Sécher avec un essuie-tout ou un chiffon doux et sec.

IMPORTANT : Ne pas utiliser d'agents nettoyants, de nettoyants ou de tampons à récurer en métal sur le revêtement intérieur du four car ils peuvent réduire son efficacité.

Si le four posable fonctionne mal ou ne fonctionne pas





Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

- **Le four posable est-il branché dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre?**
  Brancher le four posable dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

- **Le fusible du circuit relié au four posable fonctionne-t-il?**
  Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé. Essayer de débrancher le four posable puis de le rebrancher.

- **Les éléments de cuisson supérieurs sont nettement allumés, mais pas les éléments de cuisson inférieurs.**
  Les éléments de cuisson supérieurs utilisent un niveau de puissance supérieur pour faire dorer les aliments plus efficacement. Les éléments de cuisson inférieurs sont activés mais il est possible qu'il soit moins facile de voir qu'ils sont activés que pour les éléments de cuisson supérieurs. Ceci est normal; le four posable fonctionne correctement.

- **Le témoin lumineux d'alimentation clignote rapidement.**
  Le four posable comporte une caractéristique d'arrêt automatique au bout de 2 heures. Si l'on utilise la caractéristique de fonctionnement continu, le four posable s'éteint automatiquement après 2 heures et le témoin lumineux d'alimentation clignote rapidement.

- **Si le problème ne peut être résolu :**
  Voir les sections “Garantie KitchenAid et dépannage”. Ne pas renvoyer le four posable au détaillant - les détaillants n'offrent pas de service d'entretien ou de réparation.

Garantie et dépannage du four posable KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du four posable lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix : 	Un remplacement satisfaction totale du four posable. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** du centre de satisfaction de la clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. Le service doit être fourni par un centre de réparation agréé KitchenAid.
KitchenAid ne paiera pas pour :	**A.** Les réparations lorsque le four posable. est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal. **B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. **C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le four posable à un centre de réparation agréé. **D.** Le coût des pièces de rechange ou de la main d'œuvre pour le four posable, utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

Garantie de remplacement sans difficulté – 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Porto Rico

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de KitchenAid que si le four posable cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid prendra les mesures nécessaires pour faire livrer gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le four posable d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale).

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes rigoureuses de la marque KitchenAid® que si le four posable cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera le four posable par un appareil de rechange identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an. Veuillez suivre ces instructions pour bénéficier de ce service de qualité.

Si le four posable cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler le Centre de satisfaction clientèle au numéro sans frais **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi.

Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

Si le service que vous obtenez de cette manière n'est pas satisfaisant, appelez notre centre de service à la clientèle au numéro sans frais **1-800-807-6777**, du lundu au vendredi.

Ou écrivez-nous à :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid ou le détaillant auprès duquel le four posable a été acheté pour obtenir des informations sur le service de dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

1-800-807-6777

Ou écrire à l'adresse suivante :
Centre eXpérience clientèle
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID®.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a la mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com, o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto adjunta.



ÍNDICE

PRUEBA DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Guarde siempre una copia del recibo de compra detallado, en el cual se muestra la fecha de compra de su horno para mostrador. La prueba de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar el horno para mostrador, llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada con la unidad o regístrese en línea en www.kitchenaid.com.

Esta tarjeta nos permitirá contactarlo en el caso improbable de una notificación acerca de la seguridad del producto y nos asistirá para cumplir con las disposiciones de Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). No se requiere completar y enviar la información de registro del producto para obtener la garantía del mismo. Sírvase completar lo siguiente para su información personal:

Número de modelo ____

Número de serie ____

Fecha de compra ____

Nombre de la tienda ____

SEGURIDAD DEL HORNO PARA MOSTRADOR

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra “PELIGRO” o “ADVERTENCIA”.

Estas palabras significan:

PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

Español

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Usar las asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna parte del horno en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier aparato o cuando éste se use cerca de ellos.
5. Desenchufe del contacto cuando no esté en uso y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no funciona correctamente, si se cayó o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar más cercano de servicio autorizado para su examen, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por parte del fabricante del electrodoméstico puede ocasionar lesiones.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador ni que toque superficies calientes.
9. No coloque cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente ni sobre el mismo, ni tampoco dentro de un horno caliente.
10. Tenga extremo cuidado al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
11. Tenga extremo cuidado al sacar la bandeja para asar o al desechar grasa caliente.
12. No coloque en un horno para mostrador alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal, ya que pueden provocar incendios o descargas eléctricas.
13. Puede ocurrir un incendio si se cubre el horno para mostrador con un material inflamable o si éste lo toca, como cortinas, pañería, paredes y objetos similares, mientras esté en funcionamiento. No guarde ningún artículo sobre el aparato cuando esté en funcionamiento.
14. No limpie con estropajos de metal. Pueden desprenderse partes del estropajo y tocar piezas eléctricas, ocasionando un riesgo de descarga eléctrica.
15. Tenga extremo cuidado cuando use recipientes fabricados con materiales que no sean de metal o de vidrio.
16. No guarde ningún material diferente de los accesorios recomendados por el fabricante en este horno cuando no esté en uso.
17. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico ni ningún material similar.
18. No cubra la bandeja para migas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto hará que se caliente excesivamente el horno. Está permitido colocar papel de aluminio en la bandeja multiuso para juntar la grasa.
19. Para desenchufar, apague el horno presionando el botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar), luego saque el enchufe del contacto de la pared.
20. No usar al aire libre.
21. No use el electrodoméstico para un uso diferente de aquél para el cual fue diseñado.
22. Este producto se diseñó únicamente para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Voltios: 120 VCA
Hertzios: 60 Hz
Vatiaje: 1800 Vatios

NOTA: El horno para mostrador tiene un enchufe de 3 terminales con conexión a tierra. Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un tomacorriente solamente de una manera. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

No use un cable eléctrico de extensión.
Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio competente instale un contacto cerca del electrodoméstico.

Deberá usarse un cable corto de suministro eléctrico (o un cable desmontable de suministro eléctrico) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

Hay disponibles cables de suministro eléctrico desmontables más largos o cables de extensión y pueden usarse.

Si se usa un cable de suministro eléctrico desmontable más largo o un cable de extensión:

- La clasificación eléctrica indicada en el juego de cables o cable de extensión deberá ser por lo menos la misma que la clasificación eléctrica del aparato.
- Deberá arreglarse el cable de manera que no cuelgue sobre el mostrador o la parte superior de la mesa, en donde los niños podrían jalarlo o tropezarse con él accidentalmente.

Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable eléctrico de extensión deberá ser un cable de conexión a tierra de 3 terminales.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas y accesorios

Superficie de enfriamiento para la parrilla de enfriamiento desmontable

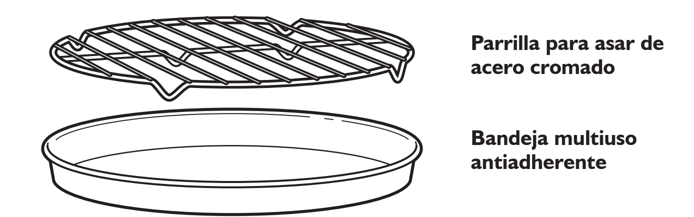
Parrilla del horno y de enfriamiento de acero cromado

Pantalla LCD de alto contraste

Controles

Agarraderas de transporte incorporadas (no se muestran)

Bandeja para migas desmontable (no se muestra)



PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Características del panel de control

Temperatura
Regulable en incrementos de 5° Fahrenheit o centígrados en la mayoría de los modos de cocción.

Tiempo
Regulable en incrementos de un minuto en la mayoría de los modos de cocción.

Selector de modos de cocción

Perilla de control Temperatura/ Tiempo (presione para seleccionar)

Botón de cocción de alimentos congelados

Botón de cocción por convección
El ventilador por convección circula aire más rápido y de manera más uniforme, para que los alimentos estén más doraditos y crocantes.

Botón Inicio/ Cancelar

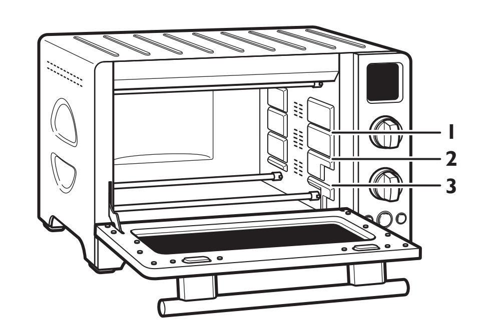
Selección de las posiciones de la parrilla

Siga estas instrucciones para colocar la parrilla:

1 (Parte superior)
Utilice para asar la mayoría de las carnes.

2 (Centro)
Óptima para hornear y cocinar, como hornear pizza, recalentar, cocción general y horneado por convección. Debe utilizar esta posición para tostar. Adecuada para asar algunos artículos más altos.

3 (Parte inferior)
La parrilla inferior deja bastante espacio para cocinar los artículos más altos. Utilice esta posición para el modo Asado Roast y para recalentar y mantener caliente.



GUÍA DE LOS MODOS DE COCCIÓN

Su horno para mostrador cuenta con nueve modos de cocción, especialmente diseñados para una variedad de tareas de cocina. Cado uno utiliza el sistema Even-Heat™ de KitchenAid para controlar una combinación de elementos, al distribuir calor en los lugares en que es necesario para obtener los mejores resultados. La configuración de memoria le permite personalizar el tiempo y la temperatura de cada modo para satisfacer sus necesidades específicas. El horno para mostrador se acordará de todas las configuraciones para el próximo uso (hasta que se lo desenchufe).

Las funciones adicionales de Convección y Congelados (disponibles en determinados modos de cocción) le permiten cocinar a gran nivel.

Consulte la guía rápida a continuación para ver las opciones de modo de cocción o ver explicaciones y consejos detallados para cada modo de cocción en las siguientes páginas.

MODOS DE COCCIÓN

No se necesita Preheat (Precalentar) para los modos Keep Warm (Mantener caliente), Reheat (Recalentar) y Broil (Asar a la parrilla).

Modo de cocción	Posición de la parrilla	Prefijar temp. en °F (°C)	Rango de temp. en °F (°C)	Preestablecer el tiempo (en minutos)	¿Convección?
Bake (Hornear)	2 o 3	350°F (177°C)	150–450°F (66–232°C)	30	Sí
Asado Roast Etapa 1 Etapa 2	 3 3	 450°F (232°C) 325°F (163°C)	 450°F (232°C) 150–450°F (66–232°C)	 10 45	 Auto N/D
Broil (Asar a la parrilla)*	1 o 2	450°F (232°C)	350°F (177°C) o 450°F (232°C)	8	Sí
Keep Warm (Mantener caliente)	2 o 3	170°F (77°C)	150–200°F (66–93°C)	60	N/D
Reheat (Recalentar)	2 o 3	300°F (149°C)	150–450°F (66–232°C)	15	Auto
Cookie (Galletas)	1	375°F (190°C)	150–450°F (66–232°C)	10	Sí**
Pizza***	1 o 2	400°F (204°C)	150–450°F (66–232°C)	17	Sí

* El modo Broil (Asar a la parrilla) permite seleccionar entre las opciones de 350°F (177°C) y 450°F (232°C) únicamente.

** Al usar la convección con el modo Cookie (Galletas), se regula automáticamente la temperatura de cocción por 25°F.

*** El modo Pizza agrega un tiempo de asado a la parrilla de 30 segundos al final del ciclo de cocción para dorar el queso.

MODOS PARA TOSTAR Y ROSCAS

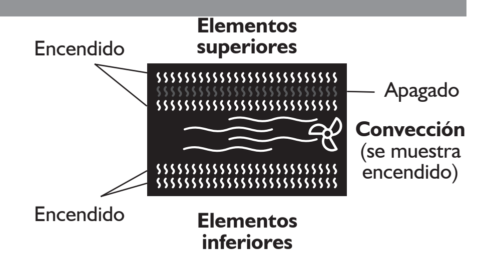
No se necesita Preheat (Precalentar) para los modos Toast (Tostar) ni Bagel (Roscas).

Modo de cocción	Pos. de la parrilla	Intensidad predeterminada	Grado de intensidad (ligero a oscuro)	Rebanadas predeterminadas	Grado (Cant. de rebanadas)
Toast (Tostar)	2	4	1–8	2	1–6
Bagel (Roscas)	2	4	1–8	2	1–6

MODOS DE COCCIÓN

¿Qué es la tecnología Even-Heat™?

El sistema Even-Heat™ de KitchenAid ayuda a ofrecer resultados de cocción uniformes, sin zonas frías ni cocción excesiva. Al alternar el encendido y apagado de los distintos elementos calefactores, y utilizar determinados elementos para sólo una parte del ciclo de cocción, Even-Heat™ le permite disfrutar de asados tiernos y jugosos o pizzas con un delicioso queso dorado—automáticamente.

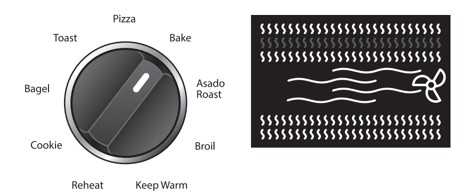


Bake (Hornear)

En el modo Bake (Hornear), el sistema Even-Heat™ distribuye energía a los elementos superiores e inferiores para mantener la temperatura deseada del horno. Se apagará el elemento central superior.

Consejo para el modo Bake

- Es posible que los alimentos se cocinen hasta un 30% más rápido al usar el modo por convección. Revise los alimentos horneados como los pasteles, panecillos y artículos de repostería antes de que termine el ciclo para evitar la cocción excesiva.



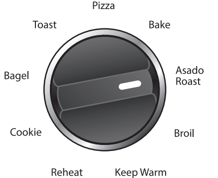
NOTA: Para ver las configuraciones de temperatura y tiempo y las opciones del modo Bake (Hornear), consulte el cuadro “Modos de cocción”.

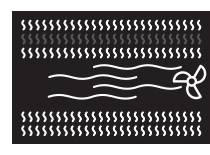
Asado Roast

El modo Asado Roast utiliza la cocción por etapas para dejar que los artículos más grandes como los asados de cerdo o pollos enteros formen una corteza crocante mientras se cocina lentamente el interior. El sistema Even-Heat™ distribuye energía a los elementos superiores e inferiores para mantener la temperatura deseada del horno. El ventilador de convección funcionará durante la primera etapa para ayudar a que la corteza quede crocante y, luego, se apagará para que no se reseque.

Información sobre temperatura y tiempo
En el modo Asado Roast, el tiempo y la temperatura están configurados en dos etapas.

Etapa 1 (Crocante) Durante la Etapa 1, la capa exterior del asado se dejará crocante mientras el interior comienza a calentarse. El ventilador de convección estará encendido de forma predeterminada para ayudar con la cocción crocante del exterior del asado, pero puede apagarse, si lo desea. Es posible que los cortes más pequeños de carne no necesiten quedar tan crocantes como los asados más grandes. Consulte la receta.





Etapa 2 (Asado) Se disminuye la temperatura en la Etapa 2 para dejar que el calor llegue lenta y uniformemente al centro del alimento hasta que llegue a la temperatura de cocción deseada. El ventilador de convección se apagará para que no se reseque el exterior.

NOTA: Para ver las configuraciones de temperatura y tiempo y las opciones del modo Asado Roast, consulte el cuadro “Modos de cocción”.

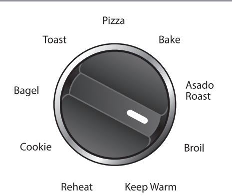
Broil (Asar a la parrilla)

El asador utiliza calor radiante directo para cocinar los alimentos desde arriba. El sistema Even-Heat™ distribuirá energía a los tres elementos calefactores superiores para ofrecer dos niveles de asado eficaz. Los elementos inferiores no se encenderán.

El modo por convección puede utilizarse con cortes finos de pescado, eliminando la necesidad de dar vuelta el alimento.

Consejos del modo Broil

- Para obtener los mejores resultados, utilice la parrilla y bandeja multiuso de 12" (30 cm). Se diseñó para drenar el jugo y ayudar a evitar salpicaduras y humo.
- Para un drenaje adecuado, no cubra la parrilla con papel de aluminio. En su lugar, la base de la bandeja multiuso puede cubrirse con papel de aluminio para facilitar la limpieza.
- Los alimentos cocidos debajo del asador se quemarán muy rápidamente si no se controlan cerca del fin del tiempo de cocción.





- Saque la parrilla del horno antes de dar vuelta o de quitar los alimentos. Utilice pinzas para dar vuelta los alimentos, y así evitar que éstos pierdan el jugo. Los cortes muy delgados de pescado, aves o carne tal vez no necesiten darse vuelta.
- Después de asar a la parrilla, saque la bandeja y los alimentos del horno. Si se dejan derrames, éstos se hornearán en la bandeja al dejarse en un horno caliente, lo que dificultará aún más su limpieza.

NOTA: Para ver las configuraciones de temperatura y tiempo y las opciones del modo Broil (Asar a la parrilla), consulte el cuadro "Modos de cocción".

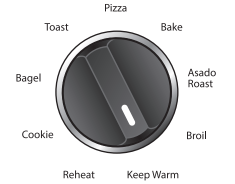
Keep Warm (Mantener caliente)

En el modo Keep Warm (Mantener caliente), el sistema Even-Heat™ distribuye energía a los elementos superiores e inferiores para mantener a los alimentos calientes antes de servirlos.

Consejos del modo Keep Warm

- La temperatura predeterminada es de 170°F (77°C), pero puede desear modificarla dependiendo del tipo de artículo que vaya a mantener caliente.

  IMPORTANTE: Los alimentos deberán estar a una temperatura como para ser servidos antes de colocarlos en el horno para mantener caliente.





NOTA: Para ver las configuraciones de temperatura y tiempo y las opciones del modo Keep Warm (Mantener caliente), consulte el cuadro "Modos de cocción".

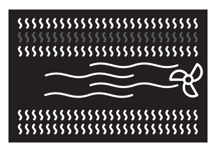
Reheat (Recalentar)

El sistema Even-Heat™ distribuye energía a los elementos superiores e inferiores para que los alimentos estén como para servirlos. (Se apaga el elemento central superior).

Consejos para el modo Reheat

- La temperatura predeterminada es de 300°F (149°C), pero puede que sea necesaria su modificación dependiendo del tipo de artículo que vaya a recalentar.
- Recalentar los alimentos por mucho tiempo puede cocinarlos en exceso o resecarlos.





NOTA: Para ver las configuraciones de temperatura y tiempo y las opciones del modo Reheat (Recalentar), consulte el cuadro "Modos de cocción".

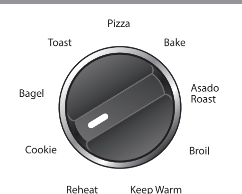
Cookie (Galletas)

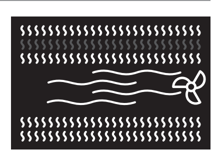
En el modo Cookie (Galletas), el sistema Even-Heat™ distribuye energía a los elementos superiores e inferiores para mantener la temperatura deseada del horno. Se apagará el elemento central superior.

Al utilizar la cocción por convección en el modo Cookie (Galletas), la conversión EasyConvect™ disminuye automáticamente la temperatura del horno por 25°F (14°C) para prevenir la cocción en exceso.

Consejos de cocción por convección para el modo Cookie

- Las galletas se hornearán mejor y más rápido en el modo por convección, ya que su área de superficie es relativamente pequeña.
- Mantenga la pérdida de calor al mínimo abriendo la puerta del horno sólo cuando sea necesario.





- Es posible que las galletas se horneen hasta un 30% más rápido al usar el modo por convección. Revise las galletas antes de que termine el ciclo para evitar que se quemen.

NOTA: Para ver las configuraciones de temperatura y tiempo y las opciones del modo Cookie (Galletas), consulte el cuadro “Modos de cocción”.

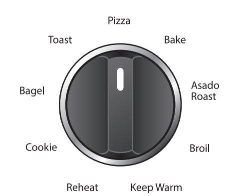
Pizza

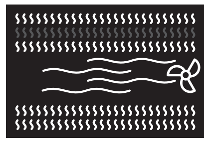
En el modo Pizza, el sistema Even-Heat™ distribuye energía a los elementos superiores e inferiores para mantener la temperatura deseada del horno. El elemento central superior está apagado hasta que finalice este modo. La última etapa de este modo terminará de cocinar el queso dorándolo a una temperatura alta.

Modo Frozen (Alimentos congelados)
La configuración del modo Pizza pasará de forma predeterminada al modo Frozen. Puede utilizar el botón Frozen para darles más tiempo a las pizzas congeladas para que se cocinen, o deseleccionarla cuando hornee pizzas frescas.

Consejos para el modo Pizza

- Para las pizzas congeladas, se recomienda que siga las instrucciones de tiempo y temperatura que trae el envase.
- Las pizzas con una corteza fina se hornearán mejor y más rápido en el modo por convección, ya que su área de superficie es relativamente pequeña. Coloque las pizzas con una corteza delgada directamente sobre la parrilla del horno para obtener una corteza más crocante. Tenga en cuenta que la convección puede acelerar el tiempo de cocción hasta un 30%. Debe revisar la pizza a menudo durante los últimos minutos para garantizar los mejores resultados con esta característica. Una vez que determine el tiempo óptimo, restaure la configuración de memoria al nuevo tiempo deseado.




Etapa de cocción


Etapa de dorado

- Las pizzas con una corteza gruesa, auto-leudantes o estilo Chicago necesitarán más tiempo para cocinarse. Utilice la bandeja antiadherente de 12" (30 cm) para las pizzas frescas o estilo Chicago para mantener la forma y evitar que se derrame la salsa.
- Es posible que tenga que girar las pizzas durante el horneado para obtener una cocción uniforme.

NOTA: Para ver las configuraciones de temperatura y tiempo y las opciones del modo Pizza, consulte el cuadro “Modos de cocción”.

MODOS PARA TOSTAR

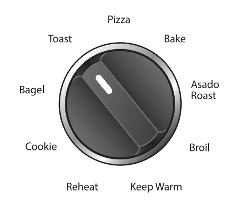
Toast (Tostar)

En el modo Toast (Tostar), el sistema Even-Heat™ distribuye energía a los elementos superiores e inferiores para ofrecer un tostado más rápido y parejo.

Utilice el modo Toast (Tostar) para panes, artículos de repostería, gofres congelados. Si va a recalentar los artículos de repostería, utilice la función Reheat (Recalentar).

Consejos para el modo Toast

- Coloque el pan directamente sobre la posición central. No tiene que darlo vuelta durante el ciclo de tostado.
- Seleccione la opción Frozen (Alimentos congelados) para darle más tiempo para que se descongele el pan, etc.





NOTA: Para ver las configuraciones de temperatura y tiempo y las opciones del modo Toast (Tostar), consulte el cuadro “Modos para tostar y roscas”.

Bagel (Roscas)

En el modo Bagel (Roscas), el sistema Even-Heat™ distribuye energía entre los elementos superiores e inferiores para dorar la parte superior de las roscas mientras calienta el exterior a fuego lento.

Consejos para el modo Bagel

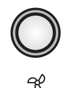
- Coloque las roscas directamente sobre la parrilla del horno con el lado cortado hacia ARRIBA. No tiene que dar vuelta las roscas durante el ciclo Bagel.
- Seleccione la opción Frozen (Alimentos congelados) para darles más tiempo para que se descongelen las roscas.





NOTA: Para ver las configuraciones de temperatura y tiempo y las opciones del modo Bagel (Roscas), consulte el cuadro “Modos para tostar y roscas”.

Opción para cocción por convección



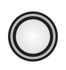
La cocción por convección utiliza un ventilador para circular el aire dentro del horno para brindar una cocción más rápida y pareja. La opción por convección está disponible para la mayoría de los modos de cocción. En los modos Recalentar y Etapa 1 de Asado Roast, se encenderá automáticamente la convección de forma predeterminada. La convección NO está disponible para los modos de tostación.

Al utilizar la cocción por convección en el modo Cookie (Galletas), la conversión EasyConvect™ disminuye automáticamente la temperatura del horno por 25°F (14°C) para prevenir la cocción en exceso.

Consejos para el modo de cocción por convección

- Los alimentos más delgados se hornearán mejor y más rápido en el modo por convección, ya que su área de superficie es relativamente pequeña.
- Es posible que los alimentos se cocinen hasta un 30% más rápido al usar el modo de cocción por convección. Revise los alimentos horneados como los pasteles, panecillos y artículos de repostería antes de que termine el ciclo para evitar su cocción en exceso.
- No tape los alimentos con tapas ni papel de aluminio para que las áreas de superficie queden expuestas al aire que circula, lo que produce el dorado y textura crocante de los alimentos.
- Utilice bandejas con lados bajos para obtener un mejor flujo de aire.

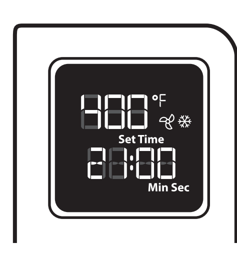
Opción para cocción de alimentos congelados

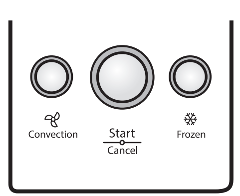


La opción Frozen (Alimentos congelados) agrega más tiempo al modo de cocción seleccionado para que se descongelen y se cocinen bien los alimentos. El tiempo que se agrega varía según el modo de cocción seleccionado.

NOTA: La opción Frozen (Alimentos congelados) NO está disponible con los modos Broil (Asar a la parrilla), Asado Roast, Reheat (Recalentar) o Keep Warm (Mantener caliente).

Cambio de grados Fahrenheit a centígrados





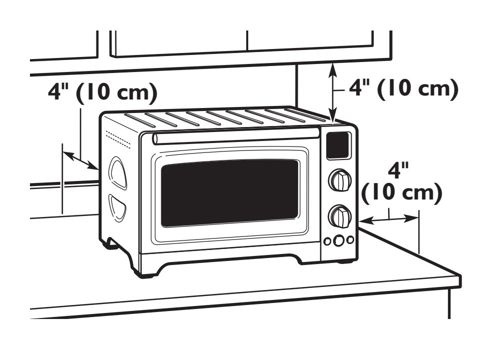
Para cambiar la temperatura de grados Fahrenheit a grados centígrados, mantenga presionado los botones Convection (Convección) y Frozen (Alimentos congelados) al mismo tiempo durante tres segundos.

Españõl

Antes del primer uso

1. Coloque el horno para mostrador sobre una superficie nivelada seca y plana, como una mesa o mesada.
2. Asegúrese de que los lados, la parte posterior y superior del horno estén alejados por lo menos 4" (10 cm) de cualquier pared, armario u objeto en el mostrador o mesa.
3. Quite todos los accesorios y lávelos en agua caliente y jabonosa. Séquelos meticulosamente antes de colocarlos dentro del horno.
4. Quite todos los materiales de empaque y las etiquetas, si los hay.

NOTA: Es posible que el horno produzca un humo ligero al utilizarlo por primera vez. Esto es normal.



Uso del horno para mostrador

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

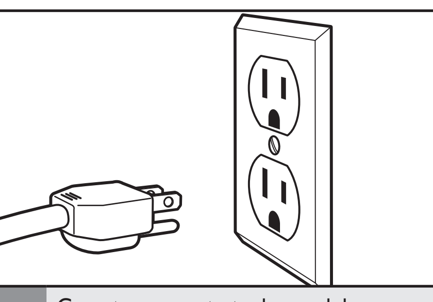
Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

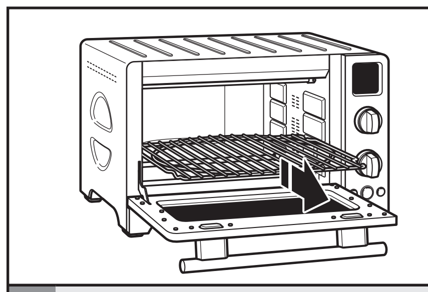
No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

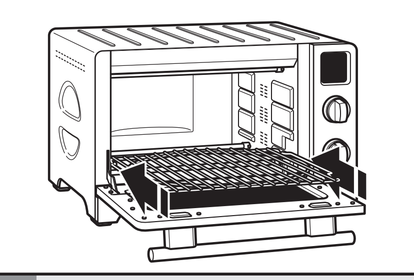


1 Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales. El horno para mostrador deberá ser el único electrodoméstico funcionando en el circuito. El horno para mostrador ya está listo para su uso.

Cómo ajustar la posición de la parrilla

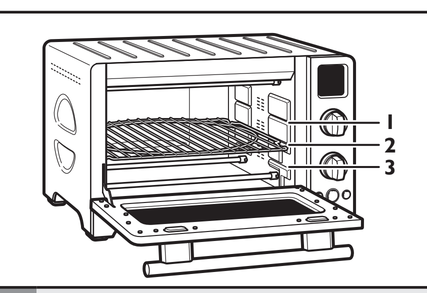


1 Para ajustar la posición de la parrilla, saque completamente la parrilla deslizándola.

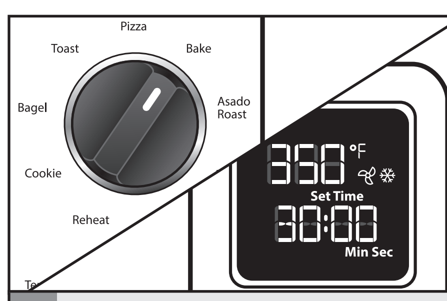


2 Alinee los lados de la parrilla con las ranuras de la posición deseada y deslícela hacia adentro.

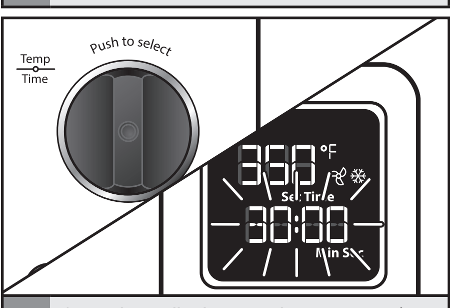
Configuración de un modo de cocción



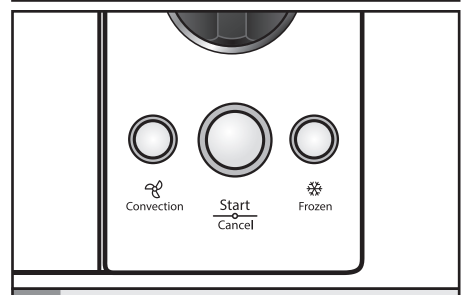
1 Asegúrese de que haya espacio suficiente entre la parte superior del alimento que va a cocinar y los elementos superiores. Si es necesario, ajuste la posición de la parrilla. Cierre la puerta.



2 Gire la perilla del modo para seleccionar el modo de cocción deseado. Se mostrará la configuración de tiempo y temperatura predeterminada (intensidad y cantidad de rebanadas para el modo Bagel [Roscas] y Toast [Tostar]).



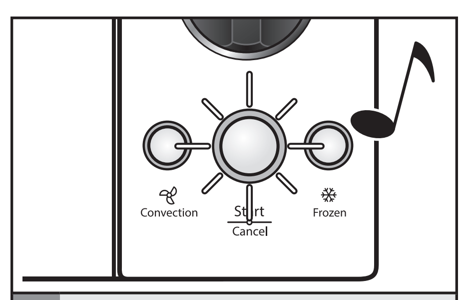
3 Ajuste la perilla de control temperatura/ tiempo, si lo desea (consulte los cuadros “Modos de cocción” y “Modos para tostar y roscas” para ver las opciones). Presione la perilla para alternar entre temperatura y tiempo. El campo seleccionado parpadeará en la pantalla.



4 Seleccione las opciones CONVECTION (Convección) o FROZEN (Alimentos congelados), si así lo desea.

NOTA: Estas opciones no están disponibles con todos los modos de cocción. Consulte los cuadros “Modos de cocción” y “Modos para tostar y roscas” para obtener más información.

Español



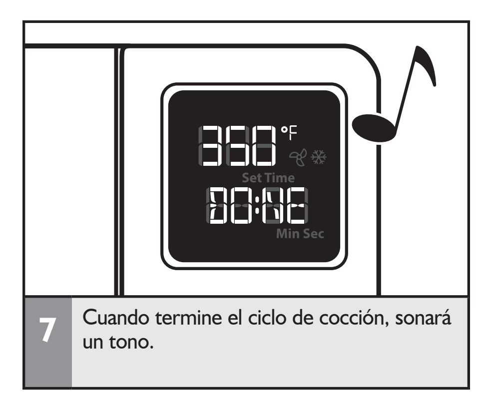
5 Para precalentar el horno, presione START/ CANCEL (Inicio/Cancelar). Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará un tono.

NOTA: Precalentar no está disponible para los modos Broil (Asar a la parrilla), Keep Warm (Mantener caliente), Reheat (Recalentar), Toast (Tostar) o Bagel (Roscas).



6 Abra la puerta, coloque el alimento que va a cocinar en el horno y cierre la puerta. Presione el botón START/CANCEL (Inicio/ Cancelar) de nuevo y el temporizador comenzará la cuenta regresiva.

NOTA: Si no se presiona el botón START/CANCEL (Inicio/Cancelar) dentro de los cinco minutos del tono de finalización del precalentamiento, el horno se apagará automáticamente.



7 Cuando termine el ciclo de cocción, sonará un tono.

Precalentamiento

Precalentar el horno para mostrador es importante para obtener resultados parejos y homogéneos. Una vez que seleccione el modo de cocción deseado y cualquier otra función y presione START (Inicio), la función de precalentamiento Even-Heat™ satura las paredes y las parrillas de cocción por encima de la temperatura predeterminada del horno para que no queden lugares fríos que extraen el calor de los alimentos. Esto también ayuda a que el horno permanezca en la temperatura deseada cuando se abra la puerta por unos minutos.

Durante el precalentamiento, se encenderá el anillo de luz alrededor del botón Start/Cancel (Inicio/Cancelar), y se mostrará el indicador Preheat (Precalentar) en la pantalla LCD. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura establecida, sonará un tono para indicarle que puede colocar los alimentos y empezar a cocinar. El precalentamiento NO es necesario en todos los modos de cocción.

CONSEJOS PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

Consejos para el uso del horno para mostrador

¿Son aceptables los cálculos aproximados para el modo Toast (Tostar)?
Con la experiencia, aprenderá cuánto tiempo es necesario para tostar distintos tipos de pan. Los panes congelados, el pan negro o integral necesitan más cocción. Los panes de centeno son más susceptibles a que se los tueste en exceso y a que se quemen zonas. Los panes frescos, blandos o blancos necesitan menos cocción.

Para los alimentos que se derriten
Cuando cocine pedazos pequeños de alimentos o alimentos que se derriten, utilice la bandeja multiuso. Esto evitará que los alimentos se caigan encima de los elementos de cocción.

Para una limpieza más fácil
Rocíe la bandeja multiuso con un rociador de cocina antiadherente, para una limpieza más fácil cuando cocine alimentos húmedos o pegajosos. Lave la bandeja a fondo después de cada uso para evitar la acumulación del rociador de cocina.

Restricciones de tamaño para los alimentos y recipientes de cocina
Para obtener los mejores resultados, los alimentos o los recipientes aptos para hornos (consultar la sección “Consejos para la cocción de los alimentos”) deben caber en el horno para mostrador sin tocar los elementos de cocción ni las paredes interiores del horno. La puerta debe cerrarse por completo. Esto deja que el aire circule alrededor del alimento, lo que garantiza una temperatura de cocción homogénea.

Para un uso prolongado
Cuando vaya a cocinar por un mucho tiempo a temperaturas altas, es posible que note un olor leve de los materiales aislantes del horno para mostrador. Esto es normal.

Consejos para la cocción de los alimentos

- Revise el progreso de la cocción de los alimentos a través de la ventana transparente de vidrio templado de la puerta. Su horno para mostrador ahorrará más energía y funcionará mejor si no abre la puerta con frecuencia.
- Si la parte de arriba del alimento se dora muy rápido, baje la parrilla o la temperatura del horno. Si la parte de abajo del alimento se dora muy rápido, suba la parrilla o baje la temperatura del horno. Tenga en cuenta que agregar la opción de cocción por convección puede disminuir el tiempo necesario en un 30%.
- Quite todos los envoltorios de plástico o papel de los alimentos antes de la cocción.
- Utilice solamente recipientes aptos para el horno con una cubierta floja. Los recipientes herméticos pueden provocar derrames por hervor o salpicaduras.
- Aunque ahorran más energía y funcionan más rápido que los hornos tradicionales, las superficies del horno para mostrador pueden calentarse durante la cocción. Sólo toque la manija de la puerta y las perillas durante el funcionamiento del horno.
- No coloque artículos sobre o cerca del horno para mostrador mientras esté en uso. Utilice solamente la parrilla de enfriamiento incluida para enfriar los alimentos sobre el horno.
- Reemplace las tapas de cartón, vidrio o plástico con papel de aluminio para su uso en el horno para mostrador.

CONSEJOS PARA OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

Selección de los utensilios para el uso del horno para mostrador

- La bandeja multiuso antiadherente que viene con el horno para mostrador es apta para alimentos como galletas, panecillos, bizcochos, nachos y chuletas de cerdo.
- Se pueden utilizar una variedad de fuentes para hornear comunes, como una bandeja para pastel redonda o cuadrada de 9" (23 cm), una bandeja para panecillos de 6 tazas (1,5 L), bandejas pequeñas para galletas y fuentes para guisos redondas, cuadradas y rectangulares de 1 y 2 cuartos de galón (0,95 mL y 1,9 L). Se debe cerrar la puerta por completo.
- Use utensilios para horno hechos de metal, vidrio apto para su uso en hornos, cerámica o silicona.
- Utilice la posición de la parrilla más baja cuando use recipientes profundos de vidrio apto para su uso en hornos o cerámica, y deje un espacio libre de 1" (2,5 cm) entre la parte superior del recipiente y los elementos de cocción superiores.
- No utilice tapas de vidrio. Si desea usar una tapa, utilice una hoja de papel de aluminio con el lado brillante hacia arriba o hacia abajo, que encaje floja.
- Muchos alimentos precocinados son envasados en recipientes no metálicos adecuados únicamente para su uso en hornos de microondas. Lea las instrucciones del envase para determinar si el recipiente es apto para uso en un horno común.

Cómo sacar y limpiar la bandeja para migas

Se debe vaciar la bandeja para migas y limpiar por lo menos después de unos pocos ciclos de cocción o después de un derrame.



1 Para quitar la bandeja para migas, sujete la empuñadura que está debajo y deslícela hacia afuera.



2 Vacíe y lave en agua tibia y jabonosa, si es necesario. Seque con un paño suave y deslice de vuelta a su lugar.

Limpieza del horno para mostrador

Desenchufe el horno para mostrador del contacto de pared antes de limpiar.

- Deje que el horno para mostrador y los accesorios se enfríen totalmente antes de limpiar.
- No use limpiadores abrasivos ni estropajos de metal. Éstos pueden rayar la superficie.
- Limpie el exterior del horno para mostrador con un paño limpio y húmedo y séquelo meticulosamente. Puede usar un limpiador líquido no abrasivo para las manchas rebeldes. KitchenAid recomienda el uso del limpiador para superficies de acero inoxidable affresh® para este tipo de superficies. También se recomienda el uso del limpiador de superficies de cocción y los estropajos de metal affresh® para limpiar los restos endurecidos por el horneado más difíciles de sacar de las superficies de acero inoxidable y de vidrio. Asegúrese de que todas las superficies estén completamente secas antes de utilizar el horno. Visite www.affresh.com para obtener más información.
- Se recomienda lavar a mano las parrillas y la bandeja. Quite todos los artículos del horno para mostrador. Lave la rejilla, la bandeja multiuso y la parrilla en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque bien.

  NOTA: La rejilla del horno, la bandeja multiuso, la bandeja para migas, la parrilla para asar y la bandeja de enfriamiento se pueden lavar en la lavavajillas, pero se recomienda que se laven a mano.
- Para quitar las manchas de los alimentos endurecidos por el horneado, si el limpiador de superficies de cocción affresh® no es disponible, limpie con una pasta hecha de bicarbonato de sodio y agua. Enjuague y seque bien.
- Las paredes en el interior del horno para mostrador tienen un revestimiento antiadherente para facilitar la limpieza. Limpie las salpicaduras pesadas después del uso con un estropajo de malla de poliéster o nailon, una esponja o un paño humedecido con agua tibia. Seque con una toalla de papel o un paño suave y seco.

IMPORTANTE: No use agentes de limpieza, productos de limpieza o esponjas de fibra metálica en el revestimiento interior del horno, ya que puede reducir su eficacia.

Si el horno para mostrador falla o no funciona correctamente





Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

- **¿Está el horno para mostrador enchufado en un contacto de 3 terminales con conexión a tierra?**
  Enchufe el horno para mostrador en un contacto de 3 terminales con conexión a tierra.

- **¿Está funcionando el fusible en el circuito que va al horno para mostrador?**
  Si tiene una caja de disyuntores, cerciórese de que el circuito esté cerrado. Intente desenchufar el horno para mostrador y vuelva a enchufarlo.

- **Los elementos de cocción superiores están al rojo vivo, pero no sucede lo mismo con los elementos inferiores.**
  Los elementos de cocción superiores tienen mayor potencia para ofrecer un mejor dorado. Los elementos inferiores están encendidos, pero tal vez no estén al rojo vivo como los elementos superiores. Esto es normal y el horno para mostrador está funcionando adecuadamente.

- **La luz de encendido está destellando rápidamente.**
  El horno para mostrador tiene una característica de apagado automático a las dos horas. Si se está usando la característica de encendido constante, el horno para mostrador se apagará automáticamente después de dos horas y la luz indicadora de encendido destellará rápidamente.

- **Si no se puede corregir el problema:**
  Consulte las secciones “Garantía y Servicio de KitchenAid”. No devuelva el horno para mostrador a la tienda. Los comercios minoristas no brindan servicio técnico.

Garantía del horno para mostrador KitchenAid® para los 50 estados de Estados Unidos, el distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para los hornos para mostrador usados en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección: KITCHENAID HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY QUALITY	Reemplazo sin dificultades para su horno para mostrador. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la satisfacción del cliente, sin cargo, al **1-800-541-6390**. O BIEN Los costos de las piezas de repuesto y del trabajo de reparación para corregir los defectos en los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	**A.** Reparaciones cuando su horno para mostrador se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia. **B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. **C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar el horno para mostrador a un centro de servicio autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para hornos para mostradors operados fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

Garantía de reemplazo sin dificultades - En los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el horno para mostrador presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid hará arreglos para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y gestionará la devolución de su tetera eléctrica original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su horno para mostrador fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro de satisfacción del cliente al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Sírvase tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Garantía de reemplazo sin dificultades - en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el horno para mostrador presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará su tetera eléctrica con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año. Sírvase seguir estas instrucciones para recibir este servicio de calidad.

Si su horno para mostrador fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro de satisfacción del cliente al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes.

Sírvase tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No números de apartados postales, por favor.)

Si no puede obtener un servicio satisfactorio de esta manera, llame a nuestro número gratuito del Centro de interacción del cliente al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes.

O bien escríbanos a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7

Cómo obtener servicio técnico después de que expire la garantía o cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el horno para mostrador para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777.**

O bien escriba a:
Customer eXperience Centre
KitchenAid Canada
200 - 6750 Century Ave.
Mississauga, ON L5N 0B7



W10617644A 06/13